

Macchine per la lavorazione di carni animali / *Meat processing machinery* / Machines pour le traitement des viandes animales
Maschinen für die Fleischverarbeitung / Máquina para la elaboración de carnes animales

Istruzioni per l'Uso / *Operating Instructions* / Notice d'Utilisation *Betriebsanleitung* / Instrucciones de Uso



TRITACARNE / *MINCERS* / HACHOIR / *FLEISCHWOLF* / PICADORAS DE CARNE

modelli / *models* / modèles / *Modele* / Modelos

C/E 701 - C/E 702 - C/E 700S-(E) - C/E 700R-(E) C/E 701R



COMPLIMENT!! / CONGRATULATIONS! / FELICITATIONS! / KOMPLIMENT ! / FELICITACIONES!

AVETE SCELTO UNA MACCHINA / YOU HAVE CHOSEN A / VOUS AVEZ CHOISI UNE MACHINE / IHRE WAHL FIEL AUF EINE MASCHINE VON / HAN ELEGIDO UNA MAQUINA



DAL 1945 L'AZIENDA OFFRE I PIÙ ELEVATI STANDARDS DI QUALITÀ, I MIGLIORI MATERIALI, LE LAVORAZIONI PIÙ ACCURATE,
GLI APPARECCHI PIÙ AFFIDABILI E LA MASSIMA RESA DEL PRODOTTO ALIMENTARE TRATTATO.

*SINCE 1945 THE MANUFACTURERS HAVE BEEN OFFERING THE HIGHEST QUALITY STANDARDS, THE BEST MATERIALS, THE MOST ACCURATE MACHINING,
THE MOST TRUSTWORTHY APPARATUSES AND MAXIMUM YIELD FOR THE FOOD PRODUCT BEING PROCESSED.*

DEPUIS 1945, NOTRE ENTREPRISE OFFRE LES STANDARDS DE QUALITE LES PLUS ELEVES, LES MATERIAUX LES MEILLEURS, LES METHODES DE FABRICATION
LES PLUS PERFECTIONNEES, LES APPAREILS LES PLUS FIABLES ET LE MEILLEUR RENDEMENT DU PRODUIT ALIMENTAIRE TRAITE.

*SEIT 1945 BIETET DAS UNTERNEHMEN HÖCHSTEN QUALITÄTSSTANDARD, BESTE MATERIALIEN, SORGFÄLTIGSTE AUSARBEITUNG, ZUVERLÄSSIGSTE GERÄTE
UND MAXIMALE ERGIEBIGKEIT DER VERARBEITETEN LEBENSMITTEL.*

DESDE 1945 LA EMPRESA OFRECE LOS MAS ELEVADOS ESTANDARES DE CALIDAD, LOS MEJORES MATERIALES, LAS ELABORACIONES MAS CUIDADOSAS, LOS APARATOS MAS
FIABLES Y EL MAXIMO RENDIMIENTO DEL PRODUCTO ALIMENTICIO TRATADO.



PRODUCE / *PRODUCES* / PRODUIT / *PRODUZIERT* / PRODUCE :

-APPARECCHI PER RISTORANTI E COMUNITÀ / EQUIPMENT FOR RESTAURANTS AND COMMUNITIES / APPAREILS POUR RESTAURANTS ET COMMUNAUTÉ / SKÜCHENGERÄTE FÜR RESTAURANTS UND GROSSBETRIEBE / APARATOS PARA RESTAURANTES Y COMUNIDADES:

(MACINACAFFÈ, GRATTUGIAFORMA, TRITACARNE-GRATTUGIAFORMA, PELAPATATE, TAGLIAVERDURE, TAGLIAMOZZARELLA) / (*COFFEE-GRINDERS, CHEESE GRATERS, MEAT MINCER-CHEESE GRATERS, POTATO PEELERS, VEGETABLE CUTTERS, MOZZARELLA CUTTERS*) / (MOULINS À CAFÉ, RÂPES À FROMAGE, HACHOIR-RÂPES À FROMAGES, ÉPLUCHEURS, COUPE-LEGUMES, COUPE-MOZZARELLA) / (*KAFFEEMÜHLE, KÄSEREIBEN, FLEISCHWOLF-KÄSEREIBEN, KARTOFFELSCHÄLER, GEMÜSESCHEIDER, MOZZARELLA SCHNEIDER*) / (MOLINOS DE CAFE, RALLADORAS DE QUESO, PICADORAS DE CARNE/RALLADORAS DE QUESO, PELADORAS DE PATATAS, CORTADORAS DE VERDURA, CORTADORAS DE MOZZARELLA).

- APPARECCHI PER LA LAVORAZIONE DELLA CARNE / MEAT PROCESSING EQUIPMENT / APPAREILS POUR LE TRAITEMENT DE LA VIANDE / FLEISCHVERARBEITUNG / ELABORACION DE LA CARNE:

(TRITACARNE, TRITACARNE REFRIGERATI, TRITACARNE CON ALIMENTATORE, HAMBURGATRICI AUTOMATICHE, SEGAOSI, INSACCATRICI, CUTTER, MACCHINE PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO) / (*MEAT MINCERS, REFRIGERATED MEAT MINCERS, SELF-FEEDING MINCING MACHINES, AUTOMATIC HAMBURGER SHAPERS, BONE SAWS, MANUAL SAUSAGE FILLERS, CUTTERS, VACUUM PACKING MACHINES*) / (HACHOIRS, HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS, HACHOIRS AVEC ALIMENTATEUR, RECONSTITUEURS AUTOMATIQUES, SCIE À OS, POUSSOIRS, CUTTERS, MACHINES POUR EMBALLAGE SOUS VIDE) / (*FLEISCHWÖLFE, GEKÜHLTER FLEISCHWÖLFE, WOLFAUTOMAT, KNOCHEN BANDSÄGE, WURSTFÜLLER, CUTTERS, VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINEN*) / (PICADORAS DE CARNE, PICADORAS DE CARNE REFRIGERADAS, PICADORAS DE CARNE CON ALIMENTADOR, MAQUINAS AUTOMATICA PARA HAMBURGESAS, CORTADORAS DE HUESOS, EMBUTIDORAS MANUALES, CUTTERS, ENVASADORAS EN VACIO).

- AFFETTATRICI / SLICERS / TRANCHEURS / SCHNEIDEMASCHINEN / CORTADORAS:

(AFFETTACARNE, AFFETTASALUMI, AFFETTATRICI A GRAVITÀ) / (*MEAT SLICERS, HAM SLICERS*) / (TRANCHE-VIANDE, TRANCHE-JAMBON, TRANCHEURS À GRAVITÉ) / (*FLEISCHSCHNEIDEMASCHINEN, WURSTSCHNEIDEMASCHINEN*) / (CORTADORAS DE CARNE, CORTADORAS DE FIAMBRES, CORTADORAS A GRAVEDAD).

Documento riservato ai termini di legge con divieto di riproduzione o di trasmissione a terzi senza esplicita autorizzazione della ditta **la Minerva**®. Le macchine possono subire aggiornamenti e quindi presentare particolari diversi da quelli raffigurati, senza per questo costituire pregiudizio per i testi contenuti in queste istruzioni. / *This is a confidential document in compliance with the law and it is FORBIDDEN to reproduce or transmit it to third parties without the explicit Authorization from la Minerva®. The machines may be subject to updating and may therefore present details that are different from those illustrated; however, this does not necessarily cause any prejudice to the text contained in this "INSTRUCTIONS MANUAL".* / Document réservé aux termes de la loi. Toute reproduction ou transmission est interdite sans autorisation expresse de la Société **la Minerva**®. Les machines peuvent faire l'objet de mises à jour et présenter par conséquent des détails différents des détails décrits, sans que cette NOTICE D'UTILISATION cesse pour autant d'être valable. / *Vertrauliches Dokument im Sinne des Gesetzes, wobei der Nachdruck oder die Übergabe an Dritte ohne ausdrückliche Einwilligung der Firma la Minerva®. Die Maschinen können Änderungen erfahren und mit anderen Teilen ausgerüstet sein als hier dargestellt, ohne dass dadurch der Inhalt dieser "BETRIEBSANLEITUNG" beeinträchtigt wird.* / Documento reservado de conformidad con la ley, estando prohibida su reproducción o transmisión a terceros sin autorización previa de la Firma **la Minerva**® Las máquinas pueden actualizarse y por lo tanto presentar piezas distintas respecto a las indicadas, sin perjudicar por lo anterior los textos contenidos en estas instrucciones.



Indice

Dichiarazione di conformità	4
Certificato di Garanzia	5-8
Copia da spedire	5-6
Copia per l'utente	7-8
Avvertenze Generali	9
Sicurezza dell'operatore	10
Inconvenienti meccanici elettrici	10
Rischi e residui	11
Segnali di Attenzione	11
Caratteristiche tecniche	12
Uso previsto	12
Accessori	13
Valori ambientali	13
Assistenza tecnica	13
Trasporto/Installazione/Demolizione	14
Imballaggio e trasporto	14
Immagazzinamento	15
Ricevimento	15
Pulizia iniziale	15
Movimentazione	16
Installazione	16
Controlli preliminari	17
Messa a terra	18
Primo avviamento	18
Pedaliere (optional)	19
Demolizione	20
Utilizzo convogliatore con sistema di sicurezza "SAFE"	21
Smontaggio convogliatore con sistema di sicurezza "SAFE"	23
Uso della macchina	24
Descrizione pannello comandi	24
Avviamento	25
Uso della macchina	26
Produzione	26
Pulizia e manutenzione	29
Pulizia	30
Controlli periodici	31
Smontaggio della macchina	32
Rimontaggio dei componenti	34
Hamburgatrice semiautomatica ..	35
Montaggio	35
Regolazioni	36
Caricatore vagonetti	37
Sicurezze	37
Dimensioni	37
Funzionamento	37
Primo avviamento di controllo	38
Avviamento	40
Pulizia	42
Manutenzione	42
Scheda tecnica	43
Wiring elettrici	49
Ricambi	56

Index

Machine certificate	4
Warranty Certificate	5-8
To be mailed copy	5-6
User's copy	7-8
General Directions	9
Operator Safety	10
Mechanical and electrical troubles ..	10
Residual Risks	11
Warning Signals	11
Technical Features	12
Recommended use	12
Attachments	13
Operating ranges	13
After-sales service	13
Transport/Installation/Demolition ..	14
Packaging and Transport	14
Storage	15
Reception	15
First cleaning	15
Handling	16
Installation	16
Preliminary checks	17
Grounding	18
Starting up for the first time	18
Foot control (optional)	19
Demolition	20
Use of the conveyor with the "SAFE" safety system	21
Disassembling of the conveyor with the "SAFE" safety system	23
Use of the machine	24
Description of control panel	24
Starting the machine	25
Use of the machine	26
Production	26
Cleaning and maintenance	29
Cleaning	30
Regular controls	31
Disassembling thr machine	32
Reassembling the components	34
Semi-automatic Hamburger	35
Assembly	35
Adjustments	36
Trolley lifting unit	37
Safety features	37
Dimensions	37
Operating features	37
First run to check efficiency	38
Starting the machine	40
Cleaning	42
Maintenance	42
Technical Card	43
Wiring diagrams	49
Spare parts	56

Sommaire

Declaration de conformité	4
Certificat de Garantie	5-8
Copie à Renvoyer	5-6
Copie pour l'Utilis	7-8
Avertissements Généraux	9
Sécurité de l'opérateur	10
Inconvénients mécaniques-électriques	10
Risques Résiduels	11
Signaux d'attention	11
Caractéristiques Techniques	12
Utilisation prévue	12
Accessoires	13
Utilisation prévue	13
Température et humidité ambiantes ..	13
Transport Installation Démolition ..	14
Emballage et transport	14
Stockage	15
Réception	15
Nettoyage initial	15
Manutention	16
Installation	16
Contrôles préliminaires	17
Mise à la terre	18
Première mise en marche	18
Pédale de commande (option)	19
Démolition	20
Utilisation convoyeur a système de securite "SAFE"	21
Démontage de convoyeur a système de securite "SAFE"	23
Utilisation de la Machine	24
Description du panneau de commande ..	24
Mise en marche	25
Utilisation de la Machine	26
Production	26
Nettoyage et Entretien	29
Nettoyage	30
Contrôles périodiques	31
Démontage de la machina	32
Remontage des composants	34
Kit reconstituer semi automatique ...	35
Montage	35
Réglages	36
Chargeur de chariots	37
Sécurité	37
Dimensions	37
Fonctionnement	37
Première mise en marche de contrôle ..	38
Mise en marche	40
Nettoyage	42
Entretien	42
Fiche Technique	43
Schémas Electriques	49
Poèces Détachée	56

Inhalt

Konformitätserklärung	4
Garantieschein	5-8
Kopie zum Senden	5-6
Kopie für den Kunden	7-8
Allgemeine Hinweise	9
Sicherheit des Bedieners	10
Mechanische und elektrische Störungen ..	10
Maschine Restrisiken	11
Hinweiszeichen	11
Technische Merkmale	12
Einsatzbereich	12
Hersteller	13
Raumtemperaturen	13
Kundendienst	13
Transport Installation Abbruch ..	14
Verpackung und Transport	14
Lagerung	15
Empfang	15
Grundreinigung	15
Innerbetrieblicher Transport	16
Installation	16
Vorkontrollen	17
Erdung	18
Erste Inbetriebnahme	18
Fußschalter (optional)	19
Abbruch	20
Verwendung des Förderers mit Sicherheitssystem "SAFE"	21
Zerlegen der Förderers mit Sicherheitssystem "SAFE"	23
Betrieb der Maschine	24
Beschreibung der Steuertafel	24
Inbetriebnahme	25
Betrieb der Maschine	26
Produktion	26
Reinigung und Wartung	29
Reinigung	30
Periodische Kontrollen	31
Zerlegen der Maschine	32
Zusammenbau der Bestandteile	34
Halbautomatische Hamburger ...	35
Montage	35
Einstellungen	36
Wagenladevorrichtung	37
Sicherungen	37
Abmessungen	37
Betriebsweise	37
Erste Inbetriebnahme und Kontrolle	38
Inbetriebnahme	40
Reinigung	42
Wartung	42
Datenblatt	43
Schaltpläne	49
Ersatzteile	56

Indice

Declaración de conformidad	4
Certificado de garantía	5-8
Copia a enviar	5-6
Copia para el usuario	7-8
Advertencias Generales	9
Seguridad del operador	10
Inconvenientes mecánicos y eléctricos	10
Riesgos Residuales	11
Señales de Atención	11
Características Técnicas	12
Utilización prevista	12
Accesorios	13
Valores ambientales	13
Servicio posventa	13
Transporte, Instalación, Demolición	14
Embalaje y transporte	14
Almacenamiento	15
Recepción	15
Limpeza inicial	15
Desplazamiento	16
Instalación	16
Controles preliminares	17
Puesta a tierra	18
Primer arranque	18
Pedal (opcional)	19
Demolición	20
Uso del transportador con sistema seguridad "SAFE" ..	21
Desmontaje del transportador con sistema seguridad "SAFE" ..	23
Uso de la Máquina	24
Descripción tablero de mandos	24
Arranque	25
Uso de la Máquina	26
Producción	26
Limpeza y Mantenimiento	29
Limpeza	30
Controles periódicos	31
Desmontaje de la máquina	32
Reinstalación de los componentes	34
Hamburgatrice semiautomatica	35
Montaje	35
Regulaciones	36
Cargador vagonetas	37
Dispositivos de seguridad	37
Dimensiones	37
Funcionamiento	37
Premier arrenque de control	38
Arranque	40
Limpeza	42
Mantenimiento	42
Fichas Técnicas	43
Esquemas Eléctricos	49
Recambios	56



4

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ PER LE MACCHINE / MACHINE CERTIFICATE OF COMPLIANCE / DECLARATION DE CONFORMITE POUR LES MACHINES / KONFORMITÄTSERLÄRUNG FÜR DIE MASCHINEN / DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



DESCRIZIONE DELLA MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE LA MACHINE / MASCHINENBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA:

MARCA / MAKE / MARQUE / MARKE / MARCA :

la Minerva di Chiodini Mario s.r.l.

TIPO / MODEL / TYPE / TYPE / TIPO :

C/E 701 - C/E 702 - C/E 700S-(E) - C/E 700R-(E) - 701R-(E)

ALIMENTAZIONE ELETTRICA / POWER SUPPLY / ALIMENTATION ELECTRIQUE / VERSORGUNG / ALIMENTACION ELECTRICA : V Hz

NUMERO DI SERIE / SERIAL NUMBER / NUMERO DE SERIE / SERIENNUMMER / NÚMERO DE SERIE (S/N) :

E

ANNO DI FABBRICAZIONE / YEAR OF PRODUCTION / ANNEE DE PRODUCTION / BAUJAHR / AÑO DE FABRICACIÓN :

DESTINAZIONE D'USO / INTENDED USE / UTILISATION / EINSATZBEREICH / USO AL QUE EST Á DESTINADA :

COME DA CAP. **USO PREVISTO - AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI / SEE CHAPTER ON INTENDED USE - GENERAL SAFETY / VOIR CHAP. UTILISATION PREVUE - AVERTISSEMENT GENERAUX DE SECURITE / SIHE KAPITEL VORGESEHENER GEBRAUCH / ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE / SEGÚN INDICACIONES DEL CAP. USO PREVISTO ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD**

VALORI AMBIENTALI / OPERATING RANGES / CONDITIONS AMBIENTES / UMGEBUNGSWERTE / VALORES AMBIENTALES :

COME DA CAP. **VALORI AMBIENTALI - AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI. / SEE CHAPTER ON OPERATING RANGES - GENERAL SAFETY WARNINGS / VOIR CHAP. CONDITIONS AMBIENTES - AVERTISSEMENT GENERAUX DE SECURITE / SIHE KAPITEL UMGEBUNGSWERTE - ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE / SEGÚN INDICACIONES DEL CAP. VALORES AMBIENTALES ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD**

DIRETTIVE DI RIFERIMENTO E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI / REFERENCE DIRECTIVES AND SUBSEQUENT UPDATES / DIRECTIVES DE REFERENCES ET MODIFICATIONS ULTERIEURES / GELTENDE RICHTLINIEN UND SPÄTERE ÄNDERUNGEN / DIRECTIVAS DE REFERENCIA Y SUCESIVAS ACTUALIZACIONES:

- GESTIONE RIFIUTI / WASTE MANAGEMENT / GESTION REBUT / ABFALLSLEITUNG / GESTION BASURAS **RAEE 2002/96/CE**
- DIRETTIVA / DIRECTIVE / DIRECTIVE / RICHTLINIE / DIRECTIVA **RoHS 2002/95/CE**
- MACCHINE / MACHINERY / MACHINES / MASCHINENRICHTLINIE / MÁQUINAS **98/37 CE e successivi aggiornamenti**
- COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA / ELECTROMAGNETIC COMPABILITY / COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE / ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT / COMPATIBILIDAD AD ELECTROMAGNÉTICA **2004/108/CE**
- BASSA TENSIONE / LOW TENSION / BASSE TENSION / NIEDERSpannung / BAJA TENSION **2006/95/CE**
- MATERIALI A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI / MATERIALS IN CONTACT WITH FOODSTUFFS / MATERIAUX EN CONTACT AVEC PRODUITS ALIMENTAIRES / MIT LEBENSMITTEL IN BERÜHRUNG GELANGENDE MATERIALEN / MATERIALES EN CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS **1935/2004/CE**
- MIGLIORAMENTO DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE DEI LAVORATORI SUL LUOGO DI LAVORO / IMPROVING WORKERS SAFETY AND HYGIENE IN THE WORK PLACE / AMELIORATION DE LA SECURITE ET DE LA SANTE DU PERSONNEL SUR LE LIEU DE TRAVAIL / VERBESSERUNG DER SICHERHEIT UND SCHUTZ DER UND GESUNDHEIT DER ANGESTELLTEN AM ARBEITSPLATZ / MEJORA DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD Y DE SALUD DE LOS TRABAJADORES EN LOS LUGARES DE TRABAJO **CEE 89/391 - CEE 89/654 - CEE 89/655 - CEE 89/656 - CEE 90/269 - CEE 90/270 - CEE 90/394 - CEE 90/679**
- SICUREZZA IGIENE ALIMENTARE / FOOD HYGIENE SAFETY / SECURITE HYGIENE ALIMENTAIRE / LEBENSMITTELHYGIENESICHERHEIT / SEGURIDAD HIGIENE ALIMENTARIA **852/2004/CE**

TENUTO CONTO DI QUANTO ESPOSTO NELLE "ISTRUZIONI PER L'USO", DICHIARO SOTTO LA MIA ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ CHE LA MACCHINA SOPRA IDENTIFICATA COME OGGETTO DELLA PRESENTE DICHIARAZIONE È CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DELLES DIRETTIVE CE SOPRAELENCAE / IN CONSIDERATION OF THE CONTENTS OF THE "INSTRUCTIONS FOR USE", I DECLARE UNDER MY OWN SOLE RESPONSABILITY THAT THE MACHINE IDENTIFIED ABOVE AS THE OBJECT OF THE CERTIFICATE COMPLIES WITH THE REQUIREMENTS OF THE ABOVE QUOTED CE DIRECTIVES / SUR LA BASE DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION, JE SOUSSIGNE "NOTICE D'UTILISATION". DECLARE SOUS MON ENTIERE RESPONSABILITE QUE LA MACHINE SPECIFIEE CI-DESSUS FALSANT L'OBJET DE LA PRESENTE DECLARATION EST CONFORME AUX PRESCRIPTIONS DES DIRECTIVES SUSMENTIONNEES / AUFGRUND DER IN DER BETRIEBSANLEITUNG ENTHALTENEN ANGABEN ERKLÄRE ICH AUF EIGENE VERANTWORTUNG, DAß DIE VORGENANNT MASCHINE ALS GEGENSTAND DER VORLIEGENDEN KONFORMITÄTSERLÄRUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN IN DEN AUFGEFÜHRTEN RICHTLINIEN KONFORM IST / CONSIDERANDO LO EXPUESTO EN LAS "INSTRUCCIONES PARA EL USO", DECLARO BAJO MI EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD QUE LA MÁQUINA ANTES IDENTIFICADA COMO OBJETO DE LA PRESENTE DECLARACIÓN SE AJUSTA A LO DISPUESTO POR LAS NORMAS DE LA DIRECTIVAS PRECEDENTEMENTE SEÑALADAS.

CERTIFICATO DI GARANZIA

(Da imbustare e spedire a **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**)

Macchina Mod. _____ Matr. n. _____

Acquirente _____

Sede _____

Via _____ CAP _____ CITTÀ _____ PROVINCIA _____

Tel. _____

Documento d' Acquisto :

Fattura N° _____ del _____

Scontrino Fiscale N° _____ del _____

Il sopracitato Acquirente dichiara di aver preso conoscenza della condizioni di Garanzia e di accettarle senza riserve.

Data _____

RIVENDITORE

Timbro e Firma

ACQUIRENTE

Timbro e Firma del Legale Rappresentante

CONDIZIONI DI GARANZIA

La Garanzia è valida solo se vengono rispettate le seguenti condizioni :

A - L'installazione e l'avviamento devono essere eseguiti dal Servizio Assistenza Tecnica del Rivenditore Autorizzato da **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

B - L'uso della Macchina deve rientrare fra quelli previsti nelle ISTRUZIONI PER L'USO.

C - Nessun indennizzo potrà esserci richiesto per "danno emergente e lucro cessante" eventuali.

La Garanzia decade :

1 - Per mancato rispetto dei punti A - B.

2 - Se la macchina è sottoposta ad un funzionamento con variazioni di Tensione non comprese fra il 95% ed il 105% del valore Nominale (Norma CEI 2-3 Luglio 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).

3 - Se la macchina viene :

- sottoposta a pulizia con getti d'acqua, vapore od acqua nebulizzata
- sistemata in ambienti refrigerati (celle, vetrine e simili) - (Vedere valori ambientali a Pag.13).

4 - Se la macchina subisce danni derivanti da cause esterne (cadute, urti ecc.).

5 - Se la macchina viene manomessa da personale non Autorizzato.

6 - Se sulla macchina non vengono montati Ricambi originali **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

ESTENSIONE DI GARANZIA

A - La Garanzia ha durata di 12 (dodici) mesi dalla data DOCUMENTO D'ACQUISTO.

B - La Garanzia è subordinata al ricevimento da parte de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, del certificato di Garanzia compilato in ogni sua parte, con particolare riguardo per le informazioni relative al modello di macchina ed al numero di matricola.

C - La Garanzia dà diritto alla sostituzione gratuita dei componenti meccanici riconosciuti difettosi all'esame eseguito da **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; le spese di trasporto per la consegna e la riconsegna sono a carico del cliente.

D - Sono esclusi dalla Garanzia i componenti di normale usura ed i componenti elettrici.

E - Le riparazioni eseguite nel periodo di Garanzia non determinano nè prolungamento nè rinnovo dello stesso.

CERTIFICATE OF WARRANTY

(To be mailed to **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**)

Machine Mod. _____ Serial no. _____

Purchaser _____

Registered office _____

Street _____ POSTAL CODE _____ TOWN/CITY _____

Tel. no. _____

Purchase Document:

Invoice no. _____ dated _____

Cash voucher no. _____ dated _____

The above Purchaser declares he/she has examined the conditions of Warranty and accepts them without any reserves.

Date _____

THE SELLER

stamp and signature

THE PURCHASER

stamp and signature

of the legal representative

CONDITIONS OF WARRANTY

The Warranty is valid subject to the following conditions :

A - Installation and start-up shall be carried out by the Authorized Seller for **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**'s Assistance Service.

B - The use to which the machine is put shall be included among those provided for in the INSTRUCTIONS MANUAL.

C - No claim may be forwarded for any "consequential damage or loss of profit".

The Warranty shall cease to be valid if :

1 - Points A - B are not complied with

2 - The machine is submitted to operations having a change in Power not within the range 95% and 105% of the Rated value (CEI Standard of 2-3 July 1988 in conformity with CENELEC HD 53.1.S2).

3 - The machine is :

- submitted to cleaning by means of jets of water, steam or atomized water;
- placed in refrigerated environments (cells, windows, etc.) (See environmental values on page 13).

4 - The machine is damaged due to external causes (falling, blows, etc.).

5 - The machine is tampered with by non-Authorized personnel.

6 - Original **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** spare parts are not assembled on the machine.

EXTENSION OF WARRANTY

A - The Warranty has a duration of 12 (twelve) months as from the date on the PURCHASE DOCUMENT.

B - The Warranty is subject to the receipt on the part of **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** of the certificate of Warranty completely filled in, especially as regards the information referring to the machine model and to the serial number.

C - The Warranty gives the right to replace free of charge the mechanical components that have been found to be faulty at the control carried out by **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; costs for freight for the delivery and re-delivery shall be to the customer's charge.

D - The Warranty does not cover parts subject to normal wear and electrical components.

E - Repairs carried out during the Warranty period do not cause the latter to be either lengthened or renewed.

CERTIFICAT DE GARANTIE

(à renvoyer sous enveloppe à **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**)

Modèle machine _____ N° de série _____

Acquéreur _____

Adresse _____

CODE POSTAL _____ VILLE _____ DTP. _____

Rue _____ Té. _____

Document d'achat:

Facture N° _____ du _____

Ticket de caisse N° _____ du _____

Je soussigné, déclare avoir pris connaissance des conditions de Garantie, que j'accepte sans réserve.

Date _____

LE REVENDEUR

Cachet et signature

L'ACQUIREUR

Cachet et signature du représentant légal

CONDITIONS DE GARANTIE

La validité de la Garantie est subordonnée au respect des conditions suivantes :

A - L'installation et la mise en service doivent être effectuées par le service technique du revendeur agréé de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

B - L'utilisation de la machine doit correspondre aux utilisations prévues dans la NOTICE D'UTILISATION.

C - Aucun dédommagement ne pourra être exigé au titre d'éventuels "préjudices matériels éprouvés ou manque à gagner".

La Garantie ne s'appliquera pas :

1 - En cas de non respect des conditions A et B.

2 - Si la machine est soumise à un fonctionnement comportant des variations de tension non comprises entre 95% et 105% de la valeur nominale (Norme CEI 2-3 juillet 1988, conforme à CENELEC HD 53.1.S2).

3 - Si la machine est :

- soumise à des nettoyages au jet d'eau, à la vapeur ou à l'eau nébulisée;
- installée dans des locaux réfrigérés (chambres froides, vitrines ou similaires) (voir valeurs ambiantes pag.13).

4 - Si la machine subit des dommages dérivant de causes extérieures (chutes, chocs etc.).

5 - Si la machine fait l'objet d'interventions par du personnel non agréé.

6 - Si sur la machine sont montées des pièces détachées autres que les pièces détachées originales de la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

EXTENSION DE LA GARANTIE

A - La Garantie est valable 12 (douze mois) à compter de la date du DOCUMENT D'ACHAT.

B - La Garantie est subordonnée à la réception par la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, du certificat de garantie dûment rempli, en particulier en ce qui concerne les informations ayant trait au modèle de la machine et à son numéro de série.

C - La Garantie ouvre droit au remplacement gratuit des pièces mécaniques reconnues défectueuses après examen par la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; les frais de transport pour l'expédition et la réexpédition sont à la charge du client.

D - Ne sont pas compris dans la Garantie les pièces d'usure normale et les composants électriques.

E - Les réparations effectuées pendant la période de garantie n'entraînent ni prolongement ni renouvellement de ladite période.



GARANTIESCHEIN

(In einem Briefumschlag an **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** senden)

Maschine Mod. _____ Seriennummer _____

Käufer _____

Wohnsitz _____

PLZ _____ ORT _____

Strasse _____ Tel. _____

Verkaufsbeleg:

Rechnung Nr. _____ vom _____

Kassenzettel Nr. _____ vom _____

Käufer erklärt hiermit, von den Garantiebedingungen Kenntnis genommen zu haben und diese vorbehaltlos anzuerkennen.

Datum _____

HAÄNDLER

Stempel und Unterschrift

KÄUFER

Stempel und Unterschrift des Bevollmächtigten

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie ist nur gültig, wenn die nachfolgenden Bedingungen erfüllt werden :

- A - Installation und Inbetriebnahme müssen vom Kundendienst des autorisierten Händlers von **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** durchgeführt werden.
- B - Die Maschine darf nur für die von der BETRIEBSANLEITUNG vorgesehenen Zwecke eingesetzt werden.
- C - Für eventuellen "auftretenden Schaden und entgangenen Gewinn" kann keine Entschädigung verlangt werden.

Die Garantie verwirkt :

- 1 - Bei Nichteinhaltung der Punkte A-B.
- 2 - Wenn die Maschine mit grösseren Spannungsschwankungen als die zwischen 95% und 105% des Nennwertes liegenden betrieben wird (CEI-Norm 2-3 Juli 1988 gemäss CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - Wenn die Maschine :
- mit Wasserstrahl, Dampf oder Wasserdampf gereinigt wird,
- in gekühlten Räumen installiert wird (Kühlzellen, Auslagen u.ä.) - (Siehe Raumtemperaturen auf Seite 13).
- 4 - Wenn die Maschine durch äussere Umstände (Herunterfallen, Schläge usw.) beschädigt wird.
- 5 - Wenn von nicht zuständigem Personal an der Maschine herumgebastelt wird.
- 6 - Wenn in der Maschine nicht Originalersatzteile von **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** montiert werden.

GARANTIEUMFANG

- A - Die Garantie hat eine Dauer von 12 (zwölf) Monaten ab dem Datum des VERKAUFSBELEGES.
- B - Die Garantie hängt davon ab, dass **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, den in allen seinen Teilen, insbesondere in bezug auf das Modell und die Seriennummer, ausgefüllten Garantieschein erhält.
- C - Die Garantie gibt das Anrecht auf den kostenlosen Ersatz von mechanischen Bestandteilen, die nach einer Prüfung durch **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** als fehlerhaft beurteilt werden. Die Transportkosten hin und zurück gehen zu Lasten des Kunden.
- D - Von der Garantie sind die Verschleisssteile sowie die elektrischen Komponenten ausgeschlossen.
- E - Während der Garantiezeit ausgeführte Instandstellungen bewirken keine Verlängerung oder Erneuerung der Garantie.

CERTIFICADO DE GARANTIA

(poner en un sobre y enviar a **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**)

Máquina Mod. _____ Matr. n. _____

Comprador _____

Sede _____

Calle _____ Tel. _____

Documento de compra:

Factura N° _____ Tel. _____

Resguardo Fiscal N° _____ Tel. _____

El Comprador arriba citado declara tener conocimiento de las condiciones de Garantía y aceptarlo sin reservas.

Fecha _____

VENDEDOR

Sello y firma

COMPRADOR

Sello y firma del representante legal

CONDICIONES DE GARANTÍA

La Garantía tiene validez sólo si se respetan las siguientes condiciones :

- A - La instalación y el arranque deben llevarse a cabo por el Servicio de Posventa del Vendedor Autorizado por **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**
- B - El uso de la máquina debe estar dentro de los previstos en las INSTRUCCIONES DE USO.
- C - Ninguna indemnización puede ser pedida por "causa perjudicial que impida el trabajo" eventual.

La Garantía decae :

- 1 - Por incumplimiento de los puntos A - B.
- 2 - Si la máquina se somete a un funcionamiento con variaciones de Tensión no incluidas entre 95% y 105% del valor Nominal (Norma CEI 2-3 de Julio de 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - Si la máquina se :
- somete a limpieza con chorros de agua, vapor o agua nebulizada
- coloca en locales refrigerados (celdas, vitrinas y parecidos) - (Ver valores ambientales Pág. 13).
- 4 - Si la máquina sufre daños procedentes de causas externas (caídas, choques etc.).
- 5 - Si personal no Autorizado maneja abusivamente la máquina.
- 6 - Si no se montan Recambios originales **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

AMPLIACIÓN DE GARANTÍA

- A - La Garantía tiene una duración de 12 (doce) meses desde la fecha del DOCUMENTO DE COMPRA.
- B - La Garantía está subordinada a la recepción por parte de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, del certificado de Garantía rellenado en todas sus partes, con especial atención a las informaciones relativas al modelo de la máquina y número de matrícula.
- C - La Garantía otorga el derecho a la sustitución gratuita de los componentes mecánicos reconocidos como defectuosos durante la prueba realizada por **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; los gastos de transporte para la entrega y el nuevo suministro corren a cargo del Cliente.
- D - Están excluidos de la Garantía los componentes de desgaste normal y los componentes eléctricos.
- E - Las reparaciones realizadas en el período de Garantía no determinan ni prolongación ni renovación del mismo.



CERTIFICATO DI GARANZIA

Macchina Mod. _____ Matr. n. _____

Acquirente _____

Sede _____

Via _____ CAP _____ CITTÀ _____ PROVINCIA _____

Tel. _____

Documento d' Acquisto :

Fattura N° _____ del _____

Scontrino Fiscale N° _____ del _____

Il sopracitato Acquirente dichiara di aver preso conoscenza della condizioni di Garanzia e di accettarle senza riserve.

Data _____

RIVENDITORE
Timbro e Firma

ACQUIRENTE
Timbro e Firma del Legale Rappresentante

CONDIZIONI DI GARANZIA

La Garanzia è valida solo se vengono rispettate le seguenti condizioni :

- A** - L'installazione e l'avviamento devono essere eseguiti dal Servizio Assistenza Tecnica del Rivenditore Autorizzato da **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**
- B** - L'uso della Macchina deve rientrare fra quelli previsti nelle ISTRUZIONI PER L'USO.
- C** - Nessun indennizzo potrà esserci richiesto per "danno emergente e lucro cessante" eventuali.

La Garanzia decade :

- 1 - Per mancato rispetto dei punti A - B.
- 2 - Se la macchina è sottoposta ad un funzionamento con variazioni di Tensione non comprese fra il 95% ed il 105% del valore Nominale (Norma CEI 2-3 Luglio 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - Se la macchina viene :
- sottoposta a pulizia con getti d'acqua, vapore od acqua nebulizzata
- sistemata in ambienti refrigerati (celle, vetrine e simili) - (Vedere valori ambientali a Pag.13).
- 4 - Se la macchina subisce danni derivanti da cause esterne (cadute, urti ecc.).
- 5 - Se la macchina viene manomessa da personale non Autorizzato.
- 6 - Se sulla macchina non vengono montati Ricambi originali **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

ESTENSIONE DI GARANZIA

- A** - La Garanzia ha durata di 12 (dodici) mesi dalla data DOCUMENTO D'ACQUISTO.
- B** - La Garanzia è subordinata al ricevimento da parte de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, del certificato di Garanzia compilato in ogni sua parte, con particolare riguardo per le informazioni relative al modello di macchina ed al numero di matricola.
- C** - La Garanzia dà diritto alla sostituzione gratuita dei componenti meccanici riconosciuti difettosi all'esame eseguito da **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; le spese di trasporto per la consegna e la riconsegna sono a carico del cliente.
- D** - Sono esclusi dalla Garanzia i componenti di normale usura ed i componenti elettrici.
- E** - Le riparazioni eseguite nel periodo di Garanzia non determinano nè prolungamento nè rinnovo dello stesso.

CERTIFICATE OF WARRANTY

Machine Mod. _____ Serial no. _____

Purchaser _____

Registered office _____

Street _____ POSTAL CODE _____ TOWN/CITY _____

Tel. no. _____

Purchase Document:

Invoice no. _____ dated _____

Cash voucher no. _____ dated _____

The above Purchaser declares he/she has examined the conditions of Warranty and accepts them without any reserves.

Date _____

THE SELLER
stamp and signature

THE PURCHASER
stamp and signature
of the legal representative

CONDITIONS OF WARRANTY

The Warranty is valid subject to the following conditions :

- A** - Installation and start-up shall be carried out by the Authorized Seller for **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**'s Assistance Service.
- B** - The use to which the machine is put shall be included among those provided for in the INSTRUCTIONS MANUAL.
- C** - No claim may be forwarded for any "consequential damage or loss of profit".

The Warranty shall cease to be valid if :

- 1 - Points A - B are not complied with
- 2 - The machine is submitted to operations having a change in Power not within the range 95% and 105% of the Rated value (CEI Standard of 2-3 July 1988 in conformity with CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - The machine is :
- submitted to cleaning by means of jets of water, steam or atomized water;
- placed in refrigerated environments (cells, windows, etc.) (See environmental values on page 13).
- 4 - The machine is damaged due to external causes (falling, blows, etc.).
- 5 - The machine is tampered with by non-Authorized personnel.
- 6 - Original **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** spare parts are not assembled on the machine.

EXTENSION OF WARRANTY

- A** - The Warranty has a duration of 12 (twelve) months as from the date on the PURCHASE DOCUMENT.
- B** - The Warranty is subject to the receipt on the part of **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** of the certificate of Warranty completely filled in, especially as regards the information referring to the machine model and to the serial number.
- C** - The Warranty gives the right to replace free of charge the mechanical components that have been found to be faulty at the control carried out by **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; costs for freight for the delivery and re-delivery shall be to the customer's charge.
- D** - The Warranty does not cover parts subject to normal wear and electrical components.
- E** - Repairs carried out during the Warranty period do not cause the latter to be either lengthened or renewed.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Modèle machine _____ N° de série _____

Acquéreur _____

Adresse _____

Rue _____ CODE POSTAL _____ VILLE _____ DTP. _____

Té. _____

Document d'achat:

Facture N° _____ du _____

Ticket de caisse N° _____ du _____

Je soussigné, déclare avoir pris connaissance des conditions de Garantie, que j'accepte sans réserve.

Date _____

LE REVENDEUR
Cachet et signature

L'ACQUEUREUR
Cachet et signature du représentant légal

CONDITIONS DE GARANTIE

La validité de la Garantie est subordonnée au respect des conditions suivantes :

- A** - L'installation et la mise en service doivent être effectuées par le service technique du revendeur agréé de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**
- B** - L'utilisation de la machine doit correspondre aux utilisations prévues dans la NOTICE D'UTILISATION.
- C** - Aucun dédommagement ne pourra être exigé au titre d'éventuels "préjudices matériels éprouvés ou manque à gagner".

La Garantie ne s'appliquera pas :

- 1 - En cas de non respect des conditions A et B.
- 2 - Si la machine est soumise à un fonctionnement comportant des variations de tension non comprises entre 95% et 105% de la valeur nominale (Norme CEI 2-3 juillet 1988, conforme à CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - Si la machine est :
- soumise à des nettoyages au jet d'eau, à la vapeur ou à l'eau nébulisée;
- installée dans des locaux réfrigérés (chambres froides, vitrines ou similaires) (voir valeurs ambiantes pag.13).
- 4 - Si la machine subit des dommages dérivant de causes extérieures (chutes, chocs etc.).
- 5 - Si la machine fait l'objet d'interventions par du personnel non agréé.
- 6 - Si sur la machine sont montées des pièces détachées autres que les pièces détachées originales de la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

EXTENSION DE LA GARANTIE

- A** - La Garantie est valable 12 (douze mois) à compter de la date du DOCUMENT D'ACHAT.
- B** - La Garantie est subordonnée à la réception par la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, du certificat de garantie dûment rempli, en particulier en ce qui concerne les informations ayant trait au modèle de la machine et à son numéro de série.
- C** - La Garantie ouvre droit au remplacement gratuit des pièces mécaniques reconnues défectueuses après examen par la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; les frais de transport pour l'expédition et la réexpédition sont à la charge du client.
- D** - Ne sont pas compris dans la Garantie les pièces d'usure normale et les composants électriques.
- E** - Les réparations effectuées pendant la période de garantie n'entraînent ni prolongement ni renouvellement de ladite période.

GARANTIESCHEIN

Maschine Mod. _____ Seriennummer _____

Käufer _____

Wohnsitz _____

Strasse _____ PLZ _____ ORT _____ Tel. _____

Verkaufsbeleg:

Rechnung Nr. _____ vom _____

Kassenzettel Nr. _____ vom _____

Käufer erklärt hiermit, von den Garantiebedingungen Kenntnis genommen zu haben und diese vorbehaltlos anzuerkennen.

Datum _____

HAÄNDLER
Stempel und Unterschrift

KÄUFER
Stempel und Unterschrift des Bevollmächtigten

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie ist nur gültig, wenn die nachfolgenden Bedingungen erfüllt werden :

- A - Installation und Inbetriebnahme müssen vom Kundendienst des autorisierten Händlers von **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** durchgeführt werden.
- B - Die Maschine darf nur für die von der BETRIEBSANLEITUNG vorgesehenen Zwecke eingesetzt werden.
- C - Für eventuellen "auftretenden Schaden und entgangenen Gewinn" kann keine Entschädigung verlangt werden.

Die Garantie verwirkt :

- 1 - Bei Nichteinhaltung der Punkte A-B.
- 2 - Wenn die Maschine mit grösseren Spannungsschwankungen als die zwischen 95% und 105% des Nennwertes liegenden betrieben wird (CEI-Norm 2-3 Juli 1988 gemäss CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - Wenn die Maschine :
- mit Wasserstrahl, Dampf oder Wasserdampf gereinigt wird,
- in gekühlten Räumen installiert wird (Kühlzellen, Auslagen u.ä.) - (Siehe Raumtemperaturen auf Seite 13).
- 4 - Wenn die Maschine durch äussere Umstände (Herunterfallen, Schläge usw.) beschädigt wird.
- 5 - Wenn von nicht zuständigem Personal an der Maschine herumgebastelt wird.
- 6 - Wenn in der Maschine nicht Originalersatzteile von **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** montiert werden.

GARANTIEUMFANG

- A - Die Garantie hat eine Dauer von 12 (zwölf) Monaten ab dem Datum des VERKAUFSBELEGES.
- B - Die Garantie hängt davon ab, dass **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, den in allen seinen Teilen, insbesondere in bezug auf das Modell und die Seriennummer, ausgefüllten Garantieschein erhält.
- C - Die Garantie gibt das Anrecht auf den kostenlosen Ersatz von mechanischen Bestandteilen, die nach einer Prüfung durch **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, als fehlerhaft beurteilt werden. Die Transportkosten hin und zurück gehen zu Lasten des Kunden.
- D - Von der Garantie sind die Verschleisssteile sowie die elektrischen Komponenten ausgeschlossen.
- E - Während der Garantiezeit ausgeführte Instandstellungen bewirken keine Verlängerung oder Erneuerung der Garantie.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Máquina Mod. _____ Matr. n. _____

Comprador _____

Sede _____

Calle _____ Tel. _____

Documento de compra:

Factura N° _____ Tel. _____

Resguardo Fiscal N° _____ Tel. _____

El Comprador arriba citado declara tener conocimiento de las condiciones de Garantía y aceptarlo sin reservas.

Fecha _____

VENDEDOR
Sello y firma

COMPRADOR
Sello y firma del representante legal

CONDICIONES DE GARANTÍA

La Garantía tiene validez sólo si se respetan las siguientes condiciones :

- A - La instalación y el arranque deben llevarse a cabo por el Servicio de Posventa del Vendedor Autorizado por **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**
- B - El uso de la máquina debe estar dentro de los previstos en las INSTRUCCIONES DE USO.
- C - Ninguna indemnización puede ser pedida por "causa perjudicial que impida el trabajo" eventual.

La Garantía decae :

- 1 - Por incumplimiento de los puntos A - B.
- 2 - Si la máquina se somete a un funcionamiento con variaciones de Tensión no incluidas entre 95% y 105% del valor Nominal (Norma CEI 2-3 de Julio de 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - Si la máquina se :
- somete a limpieza con chorros de agua, vapor o agua nebulizada
- coloca en locales refrigerados (celdas, vitrinas y parecidos) - (Ver valores ambientales Pág. 13).
- 4 - Si la máquina sufre daños procedentes de causas externas (caídas, choques etc.).
- 5 - Si personal no Autorizado maneja abusivamente la máquina.
- 6 - Si no se montan Recambios originales **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

AMPLIACIÓN DE GARANTÍA

- A - La Garantía tiene una duración de 12 (doce) meses desde la fecha del DOCUMENTO DE COMPRA.
- B - La Garantía está subordinada a la recepción por parte de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, del certificado de Garantía rellenado en todas sus partes, con especial atención a las informaciones relativas al modelo de la máquina y número de matrícula.
- C - La Garantía otorga el derecho a la sustitución gratuita de los componentes mecánicos reconocidos como defectuosos durante la prueba realizada por **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; los gastos de transporte para la entrega y el nuevo suministro corren a cargo del Cliente.
- D - Están excluidos de la Garantía los componentes de desgaste normal y los componentes eléctricos.
- E - Las reparaciones realizadas en el período de Garantía no determinan ni prolongación ni renovación del mismo.

Avvertenze Generali



Le operazioni che rappresentano una situazione di potenziale pericolo per gli operatori sono evidenziate tramite il simbolo sopra riportato.

Tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina devono essere eseguite esclusivamente da Operatori competenti in materia da noi autorizzati.

Ai sensi della direttiva 98/37 CE e successivi aggiornamenti si specifica che per "OPERATORE" si intende la o le persone incaricate di installare, far funzionare, regolare, eseguire la manutenzione, pulire, riparare e trasportare la macchina.

Le Istruzioni per l'Uso sono parte integrante della macchina e la devono accompagnare per tutta la vita utile, fino alla demolizione. **Prima di provvedere a qualunque operazione di Installazione / Uso / Manutenzione si raccomanda di leggere attentamente queste Istruzioni. Impedire l'utilizzo della macchina agli operatori che non conoscono le prescrizioni contenute nelle Istruzioni.** Prima di incominciare ad utilizzare la macchina l'operatore deve ricevere adeguate istruzioni (conformemente al paragrafo 7.2 del prEN12331).

Consegnare il manuale a qualsiasi altro utente o successivo proprietario della macchina.

La Minerva s.r.l. non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti ecc. dovuti alla non conoscenza o alla non applicazione delle norme contenute nelle presenti Istruzioni.

Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o per l'installazione di accessori non autorizzati.

General Directions



Operations that may be dangerous for operators are pointed out by the symbol above.

All ordinary and extraordinary maintenance operations on the machine must be carried out exclusively by competent operators authorised by us.

In accordance to the CE 98/37 directive and revisions thereof it is specified that "OPERATOR" is the person(s) charged with installing, running, adjusting, servicing, cleaning, repairing and transporting the machine.

The Operating Instructions form an integral part of the machine and must accompany the mincer for its whole lifetime until demolition.

We recommend you read these Instructions carefully before performing any Installation/Use/ Maintenance operation. All operators attending the machine must know the directions contained in the instruction manual.

The operator must be adequately trained before starting to use the machine (in accordance with paragraph 7.2 of prEN 12331)

Hand over this manual to any other user or successive owner of the machine.

La Minerva s.r.l. cannot be held responsible for drawbacks, breakdowns, accidents, etc. as a result of the lack of knowledge or non application of the rules contained in these Instructions Manual. The same is true for any change, modification and/or for the installation of non-authorised parts.

Avertissements Generaux



Les opérations présentant un danger potentiel pour les opérateurs sont signalées par le symbole représenté dessus.

Toutes les opérations d'entretien et de réparation de la machine doivent être effectuées exclusivement par des techniciens compétents agréés par notre société.

Aux termes de la directive 98/37 CE modifiée, rappelons que par "OPERATEUR" il faut entendre la ou les personnes chargées d'installer, de faire fonctionner, d'effectuer l'entretien, de nettoyer, de réparer et de transporter la machine.

Cette Notice d'Utilisation fait partie intégrante de la machine et doit l'accompagner pendant toute sa durée de vie, jusqu'à la démolition.

Lire attentivement cette Notice d'Utilisation avant toute opération d'Installation/Utilisation/Entretien. L'utilisation de la machine par des opérateurs ne connaissant pas les prescriptions figurant dans la Notice est interdite.

Avant d'utiliser la machine l'opérateur doit avoir reçu les instructions nécessaires à cet effet (conformément au paragraphe 7.2 du projet de norme EN 12331).

Remettre cette Notice à tout autre utilisateur ou propriétaire ultérieur de la machine.

La Société la Minerva s.r.l. décline toute responsabilité en cas d'inconvénients, ruptures accidents etc. dus à la non connaissance ou à la non application des normes exposées dans la présente Notice, ainsi qu'en cas de modifications, variantes et/ou d'installation d'accessoires non autorisés.

Allgemeine Hinweise



Die Arbeiten, die eine mögliche Gefahrensituation für den Bediener darstellen, sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Alle programmierten und a u ß e r o r d e n t l i c h e n Wartungsarbeiten sind ausschließlich durch unsererseits autorisiertes Fachpersonal auszuführen.

Gemäss Richtlinie 98/37 CE und spätere Änderungen wird festgehalten, dass: unter "BEDIENER" die Person zu verstehen ist, die die Maschine installiert, betreibt, einstellt, wartet, reinigt, instandsetzt und transportiert.

Die Betriebsanleitung ist ein Bestandteil der Maschine und soll diese während der ganzen Lebensdauer bis zum Abbruch begleiten.

Bevor Sie die Maschine installieren, betreiben oder warten, lesen Sie bitte die ganze Betriebsanleitung aufmerksam durch.

Verhindern Sie, dass die Maschine von Personen betrieben wird, die die Anweisungen der vorliegenden Betriebsanleitung nicht kennen.

Bevor der Bediener die Maschine in Betrieb nimmt muß er entsprechend eingewiesen werden (mit dem Abschnitt 7.2 des prEN12331 konform).

Geben Sie die Betriebsanleitung einem anderen Anwender oder neuen Besitzer weiter.

La Minerva s.r.l. haftet nicht für Schäden an Personen, Sachen oder an der Maschine selbst, die wegen oberflächlichem oder Nichteinhalten der in der Betriebsanleitung enthaltenen Vorschriften entstanden sind. Das gleiche gilt für Abänderungen und/oder den Einsatz von nicht bewilligtem Zubehör.

Advertencias Generales



Las operaciones que dan lugar a una situación de peligro potencial para los operadores son puestas en evidencia mediante el símbolo antes ilustrado.

Todas las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas exclusivamente por operadores competentes, autorizados por nuestra empresa. Con arreglo a la directiva 98/37 CE y posteriores actualizaciones se especifica que por "OPERADOR" se entiende la o las personas encargadas de instalar, hacer funcionar, regular, realizar el mantenimiento limpiar, reparar y transportar la máquina.

Las Instrucciones para el Uso forman parte integrante de la máquina y deben acompañarla por toda su vida útil hasta la demolición.

Antes de llevar a cabo cualquier operación de Instalación / Uso / Mantenimiento les recomendamos que lean cuidadosamente estas Instrucciones. Impedir la utilización de la máquina a los operadores que no conozcan las prescripciones contenidas en las Instrucciones.

Antes de comenzar a utilizar la máquina el operador debe recibir adecuadas instrucciones (según lo dispuesto en el apartado 7.2 del prEN 12331).

Entregar el manual a cualquier otro usuario o propietario de la máquina.

La Minerva s.r.l. no tendrá responsabilidad alguna por inconvenientes, roturas, accidentes etc. por falta de conocimiento o de no aplicación de las normas contenidas en las presentes Instrucciones. Lo mismo es válido para la ejecución de modificaciones, variantes y/o para la instalación de accesorios no autorizados.



⚠ Sicurezza dell'Operatore

Prima di iniziare il lavoro l'operatore deve essere perfettamente a conoscenza della posizione e del funzionamento di tutti i comandi e delle caratteristiche della macchina riportate nelle "Istruzioni per l'Uso".

Non manomettere mai i dispositivi di sicurezza.

Non eliminare o modificare le protezioni ed i dispositivi di sicurezza.

Non manomettere l'impianto elettrico.

Staccare sempre la spina elettrica prima di ogni intervento di pulizia, manutenzione, riparazione.

È vietato l'utilizzo della macchina in ambienti con atmosfera esplosiva.

Non toccare le piastre ed i coltelli se non quando la macchina sia ferma.

La posizione di lavoro è prospiciente i pulsanti di avviamento e di stop.

Per evitare pericolose tendenze ad impigliarsi negli organi in movimento della macchina, non avvicinarsi agli stessi con capelli, braccialetti, catene, anelli, cravatte, indumenti larghi, ecc. Quindi l'operatore deve utilizzare abbigliamento adeguato all'ambiente di lavoro ed alla situazione in cui si trova.

Le zone di stazionamento dell'Operatore vanno mantenute sempre sgombre e pulite da eventuali residui oleosi.

Il locale di alloggiamento della macchina non deve avere zone d'ombra, abbagliamenti fastidiosi, nè effetti stroboscopici pericolosi dovuti all'illuminazione predisposta dall'acquirente.

⚠ Inconvenienti meccanici ed elettrici

Accertarsi che il voltaggio della presa di corrente corrisponda a quello richiesto dalla macchina (vedere targhetta).

Ogni intervento di modifica sulla macchina deve essere autorizzato dalla Ditta costruttrice.

Non usare mai un getto d'acqua per lavare la macchina.

Attenzione : all'interno della macchina c'è tensione a 400V. o 230V.!

⚠ Operator Safety

Before starting working with the machine the operator must be perfectly aware of the position and the working of all the controls and of the characteristics of the machine described in the "Operating instructions".

Never tamper with the safety devices.

Never remove, nor change the protections and safety devices, especially those installed at the meat inlet.

Never tamper with the electric system.

Always disconnect from power supply before performing any cleaning, servicing or maintenance operation.

The use of the machine in environments with explosive atmosphere is forbidden.

Do not touch either the plates or the knives if the machine is not completely stopped.

The working position is in front of the start & stop push buttons.

Never go near the machine with loose hair, clothes, bracelets, chains, rings, ties, etc. to avoid the chance that they become tangled in the moving parts of the machine.

As a consequence, the operator shall wear suitable clothes for the working environment and the situation he is in.

Always keep the working place clear and free from oil residues.

The room where the machine is installed must not have dark areas, dazzling lights, nor stroboscopic effects due to the lighting system.

⚠ Mechanical and electrical troubles

Make sure that the voltage of the outlet is the same as the voltage required by the machine (see the label).

Any modification to the machine must be authorised by the manufacturer.

Never use a spray of water to clean the machine.

Warning: the voltage inside the machine is 400V or 230V.!

⚠ Sécurité de l'opérateur

Avant de commencer le travail, l'opérateur doit connaître parfaitement la position et le fonctionnement de toutes les commandes et les caractéristiques de la machine exposées dans la Notice d'Utilisation. Ne jamais altérer les dispositifs de sécurité. **Ne jamais éliminer ou altérer les protections et les dispositifs de sécurité.**

Ne pas altérer l'installation électrique.

Débrancher la prise électrique avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de réparation. L'utilisation de la machine dans des locaux présentant une atmosphère explosive est interdite.

Ne toucher les plaques et les couteaux que à machine arrêtée. La position de travail est située devant aux boutons de mise en marche et d'arrêt.

Pour éviter de se prendre dans les organes en mouvement de la machine, ne jamais approcher desdits organes les cheveux, bracelets, chaînes, bagues, cravates, vêtements larges etc.

Par conséquent, l'opérateur doit utiliser un habillement approprié au milieu de travail et à la situation dans laquelle il se trouve. **Les zones de stationnement de l'opérateur doivent être en permanence dégagées et propres, sans résidus huileux.**

Le local d'installation de la machine ne doit pas présenter de zones d'ombres, d'éblouissements gênants, ni d'effets stroboscopiques dus à l'éclairage installé par l'acquéreur.

⚠ Inconvénients mécaniques électriques

S'assurer que la tension de la prise de courant correspond bien à la tension requise pour la machine (voir plaque signalétique).

Toute intervention de modification de la machine doit être autorisée par notre société.

Ne jamais utiliser de jet d'eau pour laver la machine.

Attention : à l'intérieur de la machine il y a une tension de 400V. ou 230V.!

⚠ Sicherheit des Bedieners

Vor Arbeitsbeginn muss der Bediener die Position und die Funktionsweise aller Steuerungen sowie die in der "Betriebsanleitung" enthaltenen Merkmale der Maschine sehr gut kennen. Basteln Sie nie an den Sicherheits-vorrichtungen herum.

Die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen, insbesondere diejenigen am Einfüllstutzen, dürfen weder geändert noch entfernt werden.

Basteln Sie nicht an der Elektrik herum.

Vor allen Reinigungs-, Wartungs- und Instandstellungsarbeiten den Netzstecker ausziehen. Die Maschine darf nur von einer Person betrieben werden.

Scheiben und Messer nur bei stillstehender Maschine berühren.

Der Arbeitsplatz befindet sich mit Blick auf die Einschalt- und Stopptasten.

Nähern Sie sich der Maschine nicht mit langen Haaren, Armreifen, Ketten, Kravatten, weiten Kleidern usw., da sich diese sehr leicht in den sich bewegenden Maschinenteilen verfangen können.

Der Bediener muss eine dem Arbeitsplatz und der Situation angemessene Bekleidung tragen. Der Standplatz des Bedieners muss immer frei und von fetthaltigen Resten gesäubert sein.

Der Raum, in dem die Maschine untergebracht ist, darf keine störende blendende und Schattenbereiche, keine durch die vom Käufer installierte Beleuchtung verursachte gefährliche stroboskopische Effekte aufweisen.

⚠ Mechanische und elektrische Störungen

*Vesichern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. **Alle Änderungen an der Maschine bedürfen der Einwilligung des Herstellers. Die Maschine nie mit einem Wasserstrahl reinigen.***

Achtung: Im Innern der Maschine beträgt die Spannung 400V. oder 230V.

⚠ Seguridad del Operador

Antes de empezar el trabajo el Operador debe conocer perfectamente la posición y el funcionamiento de todos los mandos y características de la máquina indicadas en las "Instrucciones de Uso".

Nunca alteren los dispositivos de seguridad.

No eliminen o modifiquen protecciones y dispositivos de seguridad.

Nunca alteren la instalación eléctrica.

Antes de cada intervención de limpieza, mantenimiento, reparación des-conectar el enchufe.

Está prohibido el uso de la máquina en ambientes con atmósfera explosiva.

No toquen las placas y las cuchillas a no ser que la máquina esté parada.

La posición de trabajo es aquella de frente a los botones de arranque y de parada.

Para evitar tendencias peligrosas de enredo en los órganos en movimiento de la máquina, no acercarse a los mismos con el pelo, pulseras, cadenas, anillos, corbatas, vestimenta ancha, etc.

El operador, por lo tanto, debe utilizar ropa adecuada al ambiente de trabajo y situación en que se encuentra.

Las zonas de estacionamiento del Operador siempre deben estar libres y limpias, sin residuos oleosos.

El local donde se ha colocado la máquina no debe tener zonas de sombra, luces deslumbrantes molestas, efectos estroboscópicos peligrosos debidos a la iluminación predisposta por el comprador.

⚠ Inconvenientes mecánicos y eléctricos

Asegurarse que el voltaje de la toma de corriente corresponda a lo requerido por la máquina (véase chapa).

Cada intervención de modificación en la máquina debe ser autorizada por la nuestra sociedad.

No utilicen nunca chorros de agua para lavar la máquina.

Atención: en la máquina hay tensión 400V. o 230V.!

Usare sempre ricambi originali che garantiscono il perfetto funzionamento e la sicurezza della macchina.

Il cavo di alimentazione deve venire accuratamente e periodicamente controllato (un cavo usurato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica).

Rischi residui

⚠ La macchina può funzionare anche in assenza di tutti o di alcuni componenti della bocca di macinazione (convogliatore, elica, coltelli, piastra, volantino).

Avviare la macchina solo con la bocca di macinazione completamente montata (vedi cap. "Uso della macchina").

Segnali di Attenzione

Sulla macchina sono apposti degli adesivi di "ATTENZIONE" non indelebili (esclusi n°1 e n°2).

⚠ È obbligatorio prenderne visione prima di qualsiasi utilizzo.
(Il disegno seguente indica la loro posizione sulla macchina).

Always use original spare parts that guarantee the perfect working and the safety of the machine.

The electric cable must be checked regularly and carefully (a worn cable or a cable in less than perfect conditions is always a serious electrical danger).

Risks residues

⚠ The machine can also operate without some or all mincing mouth components (conveyor belt, propeller, blades, plate, handwheel).

Start the machine with only the mincing mouth completely assembled (see chap. "Machine use")

Warning Signals

"WARNING" non indelible (except for n.1 and n.2) adhesive labels are placed on the machine.

⚠ Read these labels before operating the machine.
(The following picture describes their position on the machine).

Utiliser toujours des pièces détachées originales, lesquelles garantissent le fonctionnement parfait et la sécurité de la machine.

Le câble d'alimentation doit être soigneusement et périodiquement contrôlé (un câble usé ou en mauvais état représente un grave danger de nature électrique).

Risques résidus

⚠ La machine peut fonctionner même en l'absence de tous ou certains des composants de la bouche de hachage (convoyeur, hélice, couteaux, plaque, volant). Ne démarrer la machine que lorsque la bouche de hachage est entièrement montée (voir chapitre "Utilisation de la machine").

Signaux d'Attention

Sur la machine sont apposés des autocollants de "ATTENTION" non indélébiles (sauf le n°1 et le n°2).

⚠ Il est obligatoire d'en prendre connaissance avant toute utilisation (le dessin ci-dessous indique leur position sur la machine).

Verwenden Sie Originalersatzteile, die eine gute Funktionsweise und die Sicherheit der Maschine gewährleisten.

Das Zuleitungskabel muss von Zeit zu Zeit genau kontrolliert werden (ein abgenutztes oder defektes Kabel stellt eine grosse elektrische Gefährdung dar).

Restrisiken

⚠ Die Maschine kann auch beim Fehlen aller oder einiger Komponenten der Zerkleinerungsöffnung (Förderer, Schraube, Messer, Platte, Handrad) laufen. Starten Sie die Maschine nur mit komplett montierter Zerkleinerungsöffnung (siehe Kap. "Bedienung der Maschine").

Hinweiszeichen

An der Maschine sind mit Ausnahme der Nummern 1 und 2 auslöschrare "Achtung"-Aufkleber angebracht.

⚠ Diese Aufkleber müssen vor dem Gebrauch konsultiert werden.
(Auf der Zeichnung ist angegeben, wo sie sich befinden)

Utilicen siempre recambios originales que aseguren el funcionamiento perfecto y la seguridad de la máquina.

El cable de alimentación debe controlarse cuidadosa y periódicamente (un cable desgastado o no íntegro supone un severo peligro de naturaleza eléctrica).

Riesgos residuos

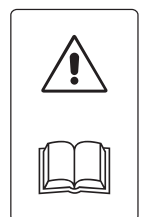
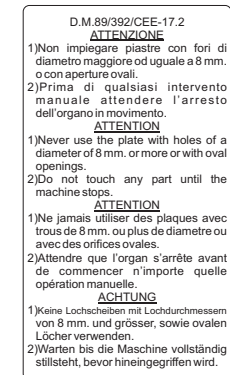
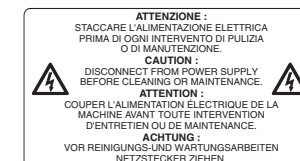
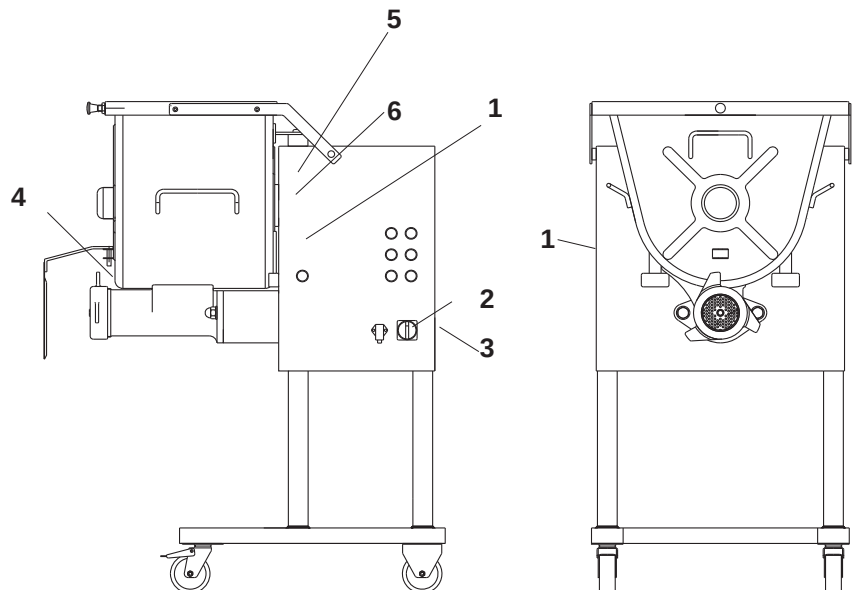
⚠ La máquina puede funcionar también en ausencia de algunos o de todos los componentes de la boca de trituración (transportador, hélice, cuchillos, placa, manubrio).

Ponga en marcha la máquina solamente con la boca de trituración completamente armada (consulte el cap. "Uso de la máquina").

Señales de Atención

En la máquina se han colocado pegatinas de "ATENCIÓN" no indelebles (excluidos n°1 y n°2)

⚠ Es obligatorio ver las mismas antes de cualquier utilización.
(El dibujo abajo indicado muestra su posición en dos tipos de máquinas).





Caratteristiche tecniche

Technical Features

Caracteristiques Techniques

Allgemeine Hinweise

Características Técnicas

Uso previsto

Il Tritacarne è stato progettato e costruito per la sola lavorazione (tritatura) di carne animale di qualsiasi specie, in idonea pezzatura e priva di parti ossee.

La sua temperatura in ingresso deve essere al minimo di +1°C.

Qualora si debba tritare carne congelata, la pezzatura deve avere sezione massima di 20x40 mm.

Recommended use

The Mincer was designed and built for the sole processing (mincing) of all kinds of meat, in suitable chunks and without bone parts.

The minimum temperature of the meat to be processed must be +1°C.

Should you need to mince frozen, the maximum size of meat chunks is 20x40 millimetres.

Utilisation Prevue

Le hachoir a été conçu et réalisé exclusivement pour le hachage de viandes animales de toute espèce, découpées aux dimensions appropriées et ne présentant pas de parties osseuses.

La température min. de la viande à hacher à l'entrée ne doit pas être inférieure à +1°C.

Si l'on utilise de la viande congelée, les morceaux doivent présenter une section max. de 20x40 millimètres.

Einsatzbereich

Der Fleischwolf ist ausschliesslich für die Verarbeitung (Haschieren) von in Stücken geeigneter Grösse geschnittenem Fleisch aller Art ohne Knochen geeignet.

Die minimale Temperatur des zu haschierenden Fleisches muss +1°C sein.

Tiefgekühlte Fleischstücke dürfen höchstens 20x40 mm gross sein.

Utilización prevista

La Picadora se ha diseñado y construido sólo para la elaboración (picado) de carne animal de cualquier especie, según el tamaño adecuado, sin partes óseas.

Sus temperatura de entrada no inferior a + 1°C.

Eventuales carnes congeladas deben tener una sección máx. de 20x40 mm.



Qualsiasi uso differente da quello indicato è da ritenersi non previsto e può recare danno alla macchina ed agli Operatori.

Risulta opportuno usare sempre e soltanto gli accessori in dotazione. La macchina deve funzionare sempre con un unico operatore.

La posizione di lavoro e di comando dell'operatore è prospiciente i pulsanti di avviamento e di stop.



Any use different from the recommended one is not allowed and may be dangerous for the machine and the Operators.

Always and only use the attachments supplied.

The machine must always be operated by only one operator.

For working operations the operator must stay in front of the start & stop push buttons.



Tout usage autre que l'usage indiqué doit être considéré comme abusif et peut causer des dommages à la machine et aux Opérateurs.

Il convient de n'utiliser que les accessoires fournis avec la machine.

Durant le travail, l'opérateur doit se trouver face aux boutons de mise en marche et d'arrêt.



Jeder andere Gebrauch ist als unzulässig zu betrachten und kann sowohl der Maschine wie auch dem Bediener Schaden zufügen.

Es sollten immer nur die mitgelieferten Zubehörteile verwendet werden.

Die Maschine darf jeweils nur von einer Person bedient werden.

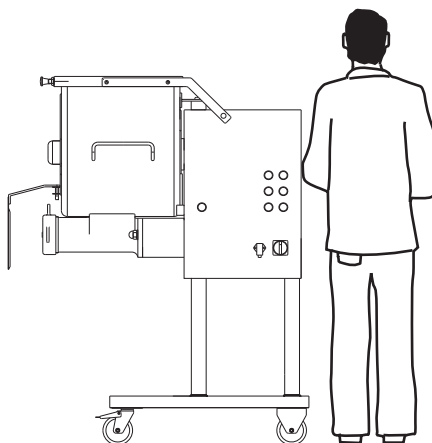
Der Arbeitsplatz befindet sich mit Blick auf die Einschalt- und Stopptasten.



Cualquier uso distinto al indicado debe considerarse como no previsto y puede ocasionar daños a la máquina y a los Operadores.

Es oportuno utilizar siempre y sólo los accesorios suministrados.

Los botones de mando y de parada están situados de frente a los botones de arranque y de parada.





Accessori

La macchina ha in dotazione gli attrezzi e gli utensili elencati sotto e adatti a tutti gli usi previsti (lavorazione, pulizia e manutenzione):

- Tramoggia
- Volantino
- Piastra (n.1 Enterprise, n.3 Unger)
- N.1 coltello a 4 lame (Enterprise) o 2 o 3 lame + 2 anelli (Unger). Vedere a pag. 23
- Elica
- Convogliatore
- Gancio di estrazione Elica
- Chiave di 27 (C/E 702-700S-700R)
- Chiave di 19 (C/E 701-701R)



Attenersi alle Istruzioni per il loro uso corretto.

Attachments

The machine is supplied with the attachments and parts listed below. They are suitable for all working, cleaning and servicing operations :

- Feedpan
- Clampwheel
- Plate
- Four-blade knife (Enterprise) or three bladeknife (Unger). See page 23
- Worm
- Barrel
- Hook for removing the worm
- Wrench 27 (C/E 702-700S-700R)
- Wrench 19 (C/E 701-701R)



Always follow the Instructions for the correct use of the parts.

Accessoires

La machine est livrée avec les accessoires énumérés ci-dessous. Ceux-ci sont adaptés à toutes les utilisations de fonctionnement, de nettoyage et d'entretien prévues :

- Trémie
- Volan de serrage
- Plaque
- Couteau à quatre lames (Enterprise) ou 3 lames (Unger). Voir page 23
- Hélice
- Corps d'amenée
- Crochet d'extraction hélice
- clé27 (C/E 702-700S-700R)
- clé 19 (C/E 701-701R)



Se conformer aux instructions fournies pour leur utilisation.

Zubehör

Mit der Maschine werden alle notwendigen Werkzeuge und Geräte für die Produktion, Reinigung und Wartung geliefert :

- Einfüllwanne
- Handrad
- Scheibe
- Messer mit 4 (Enterprise) oder 3 Schneiden (Unger). Siehe Seite 23
- Schnecke
- Schneckengehäuse
- Ausziehhaken für die Schnecke
- Schlüssel für 27 (C/E 702-700S-700R)
- Schlüssel für 19 (C/E 701-701R)



Halten Sie sich für den richtigen Gebrauch an die Betriebsanleitung.

Accesorios

La máquina se suministra con las herramientas y los útiles listados a continuación y adecuados para todos los usos previstos de trabajo, limpieza y mantenimiento:

- Pilon
- Tuerca porta placas
- Placa
- Cuchilla de 4 hojas (Enterprise) Boca o 3 hojas (Unger). Ver página 23
- Sinfín
- Boca
- Gancho de extracción sinfín
- Llave de 27 (C/E 702-700S-700R)
- Llave de 19 (C/E 701-701R)



Seguir las Instrucciones para su uso correcto.

Valori ambientali

La macchina lavora in modo corretto all'interno dei seguenti valori ambientali:

Temperatura compresa tra +5°C e +45°C

Umidità compresa tra 30% e 90%.

Operating ranges

The correct working of the machine is guaranteed within the following environmental ranges:

Temperature range between +5°C and +45°C.

Humidity range between 30% and 90%.

Température et Humidité ambiante

La machine fonctionne correctement à l'intérieur des valeurs ambiantes suivantes:

Température comprise entre +5°C et +45°C.

Humidité comprise entre 30% et 90%.

Raumtemperaturen

Die Maschine arbeitet am besten bei folgender Raumtemperatur und Feuchtigkeit:

Temperatur von +5°C bis +45°C.

Feuchtigkeit von 30% bis 90%.

Valores ambientales

La máquina trabaja de manera correcta dentro de los siguientes valores ambientales:

Temperatura incluida entre +5° y +45°C.

Humedad entre 30% y 90%.

Fabbricante / Manufacturer / Fabricant / Hersteller / Fabricante

la Minerva®

di Chiodini Mario s.r.l.

Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2

40138 Bologna - Italy

Assistenza tecnica

Si consiglia di rivolgersi sempre al Concessionario presso il quale è stato effettuato l'acquisto per tutte le operazioni di assistenza e manutenzione non descritte o indicate nelle presenti Istruzioni.

After-sales service

We recommend you contact the Dealer where you bought the machine for all the servicing and maintenance operations that are not described in these Operating Instructions.

Service Après-Vente

Prière de s'adresser au Concessionnaire chez lequel a été effectué l'achat pour toutes les opérations de service après-vente et d'entretien non décrites ou indiquées dans la présente Notice.

Kundendienst

Für alle hier beschriebenen oder nicht beschriebenen Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten, wenden Sie sich am besten immer an Ihren Fachhändler.

Servicio Posventa

Les aconsejamos que tomen contacto siempre con el Concesionario donde se ha comprado la máquina, para todas aquellas operaciones de asistencia y mantenimiento no descritas o indicadas en este manual.



Trasporto Installazione Demolizione



Rendere note le presenti istruzioni a tutto il personale interessato al trasporto ed all'installazione della macchina.

Caratteristiche dimensionali

N.B. Le dimensioni riportate nelle tabelle sono espresse in mm.

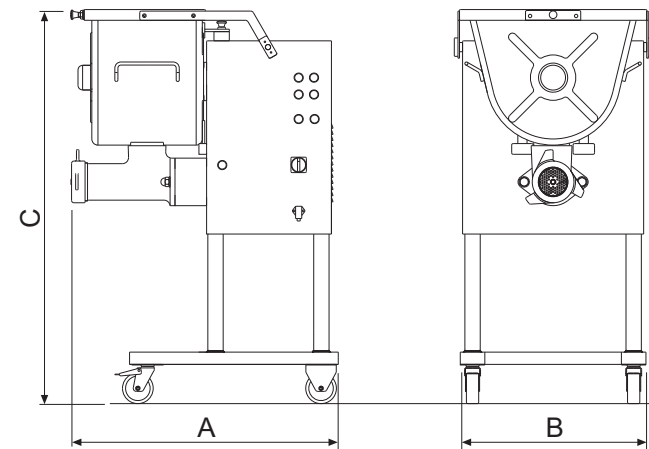
Trasporto ed imballaggio

La macchina viene posizionata su pallet.

- **Sovrapponibilità:** nessuna
- **Stivabilità:** solo al coperto ed in luogo asciutto.
- La macchina così imballata è trasportabile mediante carrello elevatore.



Prima di trasportare la macchina imballata verificare la posizione di equilibrio sollevandola appena (per verificare la stabilità) dopo aver inserito le forche nel pallet.



Transport Installation Demolition



Inform all personnel involved in the transport and installation of the machine of these Instructions.

Overall dimensions

N.B. The dimensions given in the Tables are in mm.

Transport and packaging

The machine is positioned on a pallet.

- **Stackability:** none
- **Storage:** only covered and in a dry environment.
- Once packed as indicated, the machine can be transported with a fork lift truck.



Before transporting the packed machine check that it is properly balanced by lifting it slightly (to check stability) after inserting the forks into the pallet.

Transport Installation Demolition



Ces instructions doivent être communiquées à l'ensemble du personnel chargé du transport et de l'installation de la machine.

Caractéristiques dimensionnelles

Nota: N.B. Les dimensions figurant dans les tableaux sont exprimées en mm

Transport et emballage

La machine est placée sur palette.

- **Superposition:** aucune
- **Stockage:** en un lieu couvert à l'abri de l'humidité
- La machine ainsi emballée est transportable au moyen d'un chariot élévateur.



Avant de transporter la machine emballée, vérifier qu'elle est bien centrée en la soulevant à peine après avoir introduit les fourches dans la palette (afin d'en vérifier la stabilité).

DIMENSIONI MACCHINA MACHINE DIMENSIONS DIMENSIONS MACHINE MACHINE ABMESSUNGEN DIMENSIONES MAQUINA				PESO NETTO IMBALLAGGIO NET WEIGHT OF BOXES POIDS NET EMBALLAGE NETTOGEWICHT VERPACKUNG PESO NETO EMBALAJE
MOD.	A	B	C	kg
C/E 701	820	520	626	12
C/E 702	1015	660	1268	15
C/E 700S	1200	700	1440	15
C/E 700R	1200	700	1440	15
C/E 701R	1200	700	1440	15
C/E 700S+elevat.	1260	1500	2050	-
C/E 700R+elevat.	1260	1500	2050	-
C/E 701R+elevat.	1260	1500	2050	-

Transport Installation Abbruch



Diese Anweisungen sind allen Personen mitzuteilen, die Maschine transportieren und installieren.

Abmessungen

N.B. Die in der Tabelle aufgeführten Masse sind in mm ausgedrückt

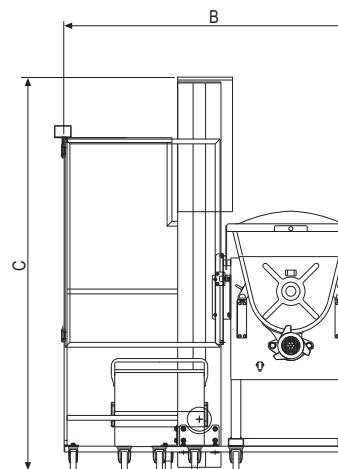
Transport und verpackung

Die Maschine wird auf eine Palette gestellt.

- **Schichtung:** Keine
- **Lagerung:** nur in geschlossenen und trockenen Räumen
- Die Maschine so verpackt kann nun mit Elevator -Rollgestell transportiert werden.



Befor man die imballierte Maschine transportiert, muß man die Maschine in die Gleichgewichtposition bringen in dem man sie einwenig hoch hebt (um die Stabilität zu erlangen) nach dem man die Gabel im Pallet eingefügt hat.



Transporte Instalación Demolición



Comunicar las presentes instrucciones a todo el personal implicado en el transporte e instalación de la máquina.

Características dimensionales

NOTA. Las dimensiones que se indican en las tablas están expresadas en mm

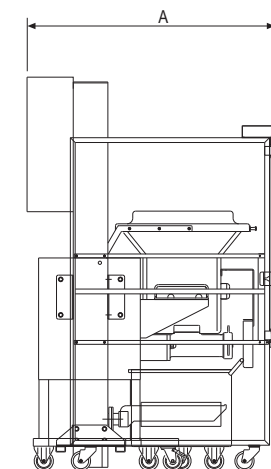
Transporte y embalaje

La máquina es enviada sobre paleta.

- **Posibilidad de colocar materiales sobre la máquina:** ninguna
- **Almacenamiento:** sólo en ambiente cubierto y seco.
- La máquina embalada sobre paleta puede ser desplazada mediante carretilla elevadora.



Antes de transportar la máquina embalada verificar la posición de equilibrio elevándola apenas (para verificar su estabilidad) después de haber introducido las horquillas bajo la paleta.



Immagazzinamento

Immagazzinare la macchina imballata in ambiente chiuso e coperto, isolata dal suolo tramite traversine di legno o simile. Temperatura e umidità correnti (fra -5°C e +60°C; fra 30% e 90%).

La macchina priva di imballo va posizionata in modo stabile e coperta con un telo.

Ricevimento

L'imballo è costituito da materiale adeguato ed eseguito da personale esperto, le macchine pertanto partono complete ed in perfette condizioni. La merce viaggia a rischio e pericolo dell'acquirente, anche se resa franco domicilio di quest'ultimo. Tuttavia per il controllo della qualità dei servizi di trasporto e per il caso essa fosse assicurata, attenersi alle seguenti avvertenze:

- 1) al ricevimento della macchina, prima di procedere al disimballo, verificare immediatamente se lo stesso imballo risulta danneggiato: in caso positivo, ritirare la merce con riserva, producendo prove fotografiche di eventuali danni apparenti;
- 2) disimballare, verificando il contenuto con gli elenchi imballo;
- 3) controllare che i componenti della macchina non abbiano subito danni durante il trasporto e notificare, entro 3 giorni dal ricevimento, gli eventuali danni allo spedizioniere a mezzo raccomandata r.r., presentando contemporaneamente prova documentata fotografica. Analoga informazione trasmetterla a mezzo fax anche a la Minerva s.r.l. Nessuna informazione concernente danni subiti durante il trasporto potrà essere presa in considerazione dopo 3 giorni dalla consegna. Trascorsi 10 giorni dal ricevimento della merce non si accetteranno reclami. Per qualunque controversia sarà competente esclusivamente il Foro di Bologna.

Pulizia iniziale

La macchina necessita di pulizia iniziale.

Pulire le superfici esterne e quelle dei condotti interni che verranno a contatto con il prodotto, unicamente con una spugna umida di acqua tiepida contenente detersivo neutro.

In ogni caso per i detersivi da utilizzare consultare la scheda tecnica allegata al libretto.

Storage

Store the machine in its box in a closed place. The machine must be isolated from the ground by means of wood crosspieces or similar. Temperature and humidity ranges (between -5°C and +60°C; between 30% and 90%).

When removed from the box the machine must be placed on a solid base covered with a tarpaulin.

Reception

Packing is made with suitable material by expert personnel: therefore, the machines leave our factory in complete and perfect conditions.

The goods travel at owner's risk, even if they are supplied carriage free.

In any case, for the quality control of transport services and when it is assured, follow these directions:

- 1) upon receipt of the goods, before taking the machine out of the box, verify immediately if the box is damaged: in this case accept the goods with prejudice, supplying photographic evidence of the damages;
 - 2) remove the machine from the box, checking the content against the packing list;
 - 3) verify that machine components were not damaged during transport and notify, within 3 (three) days of receipt, the damages to the forwarding agent, with registered mail, supplying at the same time full photographic evidence of the damages.
- Also fax this documentation to la Minerva s.r.l.*
- No information about damages occurred during transport shall be accepted after 3 (three) days from delivery date.*
- No complaint shall be accepted after 10 days from delivery date.*
- Any dispute shall fall exclusively within the cognizance of the Bologna Law-Court (Italy).*

First cleaning

The machine must be cleaned before use.
Clean the outer surfaces and the inner parts that will come into contact with the product only with a sponge wet with lukewarm water and neutral cleansing agent.

Stockage

Stocker la machine emballée dans un local fermé et couvert, isolé du sol au moyen de palettes de bois ou similaires. Température et humidité courantes (de -5°C à +60°C; de 30% à 90%).

La machine une fois déemballée doit être mise dans une position stable et couverte au moyen d'une bâche.

Réception

L'emballage est constitué d'un matériau approprié et effectué par du personnel spécialisé: les machines quittent donc nos établissements complètes et en parfait état. La marchandise voyage aux risques et périls de l'acquéreur, même si elle est livrée franco domicile de ce dernier. Toutefois, pour le contrôle de la qualité des services de transport, et au cas où elle serait assurée, suivre la procédure suivante:

- 1) A la réception de la machine, avant de procéder au déemballage, vérifier immédiatement si la caisse est endommagée. Si c'est le cas, accepter la marchandise sous réserve, et produire des preuves photographiques des éventuels dommages apparents;
 - 2) Déemballer et vérifier le contenu sur la base des listes d'emballage;
 - 3) Contrôler que les composants de la machine n'ont pas subi de dommages pendant le transport.
- Notifier à l'expéditionnaire par lettre recommandée A.R., dans un délai de 3 jours à compter de la réception, les éventuels dommages, en joignant les preuves photographiques.*
- Transmettre cette même documentation par télécopie à la Société la Minerva s.r.l. Aucune information concernant les dommages subis pendant le transport ne pourra être prise en considération une fois écoulé le délai de 3 jours à compter de la livraison.*
- Les réclamations ne seront plus acceptées une fois écoulés 10 jours à compter de la réception de la marchandise.*
- Pour tout conflit, seront compétents exclusivement les Tribunaux de Bologne (Italie).*

Nettoyage Initial

La machine nécessite un nettoyage initial.

Nettoyer les surfaces extérieures et celles des conduites internes qui entreront en contact avec les produits. Utiliser uniquement une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent neutre.

Lagerung

Die verpackte Maschine in einem geschlossenen Raum durch Holzstücke vom Boden getrennt lagern.

Raumtemperatur und feuchtigkeit (-5°C bis +60°C; 30% bis 90%).

Die unverpackte Maschine ist stabil und mit einem Tuch bedeckt zu lagern.

Empfang

Die Verpackung besteht aus geeignetem Material und wurde von fachkundigem Personal ausgeführt: Deshalb verlassen die Maschinen das Haus vollständig und in einwandfreiem Zustand.

Die Waren reisen auf Gefahr des Käufers, auch wenn die Lieferung frei Haus erfolgt. Zur Qualitätskontrolle des Transportes und bei versicherten Transporten halten Sie sich bitte an folgende Hinweise:

- 1) Beim Warenempfang die Verpackung auf Beschädigung prüfen, bevor die Maschine ausgepackt wird. Ist dies der Fall, die Waren mit Vorbehalt entgegennehmen und eventuelle offensichtliche Beschädigungen fotografieren;
 - 2) Auspacken und den Inhalt mit der Verpackungsliste vergleichen;
 - 3) Die Maschinenteile auf Transportschäden prüfen und dem Spediteur eventuelle Schäden innerhalb von 3 Tagen nach Erhalt mit Einschreibebrief mit Rückschein melden, wobei auch die Photos mitzusenden sind.
- Das gleiche Schreiben an la Minerva s.r.l. faxen. Nach Ablauf dieser Frist von 3 Tagen werden keine Schadenmeldungen für Transportschäden mehr angenommen.*
- Nach Ablauf von 10 Tagen nach Erhalt der Waren werden keine Reklamationen mehr angenommen. Für eventuelle Streitfälle ist ausschließlich der Gerichtsstand Bologna (Italien) zuständig.*

Grundreinigung

Die Maschine benötigt eine Grundreinigung.

Die Aussen- und Innenseiten, die mit dem Produkt in Berührung gelangen, mit einem mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel befeuchteten Schwamm reinigen.

Almacenamiento

Almacenar la máquina embalada en local cerrado y cubierto, aislada del suelo por medio de travesaños de madera o material parecido. Temperatura y humedad corrientes (-5°C +60°C; entre 30% y 90%). La máquina sin embalaje debe posicionarse de manera estable y cubierta por medio de una pieza de tela.

Recepción

El embalaje está constituido por material adecuado y realizado por personal experto: las máquinas salen completas y en condiciones perfectas. La mercancía viaja por cuenta y riesgo del comprador, aunque entregada franco domicilio de éste último. Sin embargo, para el control de la calidad de los servicios de transporte y para el caso en que estuviera asegurada, cumplir las siguientes advertencias:

- 1) A la recepción de la máquina, antes de proceder al desembalaje, verificar en seguida si la caja resulta dañada: en caso positivo retirar la mercancía con precaución, produciendo pruebas fotográficas de eventuales daños aparentes.
 - 2) Desembalar, verificando el contenido con las listas de embalaje.
 - 3) Controlar que los componentes de la máquina no hayan sufrido daños durante el transporte y notificar, dentro de 3 días de la recepción, los daños eventuales al transportista por medio de carta certificada con acuse de recibo, presentando simultáneamente pruebas fotográficas documentadas.
- La misma información ha de transmitirse por medio de un fax a la Minerva s.r.l. Ninguna información en cuanto a los daños sufridos durante el transporte podrá considerarse después de 3 días de la entrega.
- Pasados 10 días de la recepción de la mercancía no se aceptarán reclamaciones.
- Para cualquier pleito o controversia será competente exclusivamente el Tribunal de Bologna (Italia).

Limpieza inicial

La máquina necesita una limpieza inicial.
Limpiar las superficies exteriores y las de los conductos interiores que estarán en contacto con el producto sólo por medio de una esponja húmeda de agua tibia que contiene detergente neutro.



Movimentazione

Per il modello C/E 701 (il cui peso supera i 100 kg) il trasporto della macchina, una volta tolta dall'imballo, viene effettuato da due operatori mediante un sollevatore agganciando la macchina sotto la base, secondo le modalità evidenziate nel disegno A.

I modelli C/E 702-700S-700R 701R possono essere movimentati (una volta sbloccato il freno delle ruote anteriori 1 fig.C) utilizzando le ruote di cui questi modelli sono dotati. A posizionamento ultimato frenare le ruote anteriori (1 fig. C)

⚠ Fare attenzione ai movimenti scoordinati che potrebbero provocare sbilanciamenti o perdite di presa con conseguenti pericoli di caduta della macchina e danneggiamenti a cose e persone.

⚠ Dato il peso della macchina, movimentare sempre con attenzione! Se il peso risultasse eccessivo, usare un carrellino.

Installazione

La macchina (mod. C/E 701) va posizionata sopra un tavolo di lavoro stabile, con altezza di 70-90 centimetri, adatto a reggere il peso della macchina (109 kg). Lasciare tutto intorno alla macchina uno spazio di almeno 30 centimetri per le operazioni di pulizia e manutenzione.

Per spostare la macchina (C/E 702-700R-700S-701R) assicurarsi che le due ruote anteriori (1 fig. C) non siano frenate (leva in posizione orizzontale).

Dopo aver posizionato la macchina, frenare entrambe le ruote premendo con un piede le apposite leve sulle ruote. Lasciare tutto intorno alla macchina uno spazio di almeno 1 metro per le operazioni di pulizia e manutenzione.

⚠ Posizionare la macchina in modo stabile.

Handling

Model C/E701 (whose weight exceeds 100 kg): once the packing materials have been removed, the machine must be transported by two operators using a forklift or pallet truck. The machine must be secured beneath the base, as shown in drawing A.

Models C/E702-700S-700R-701R may be moved using the wheels provided (after releasing the front wheel brake, 1 fig. C). When they are in position, apply the brake on the front wheels (1 fig. C).

⚠ Special attention must be paid to non-coordinated movements that may cause loss of balance or offhold with the possible fall of the machine and damages to things and people.

⚠ Because of the weight of the machine always handle very carefully! Should the weight prove to be too much, use a cart.

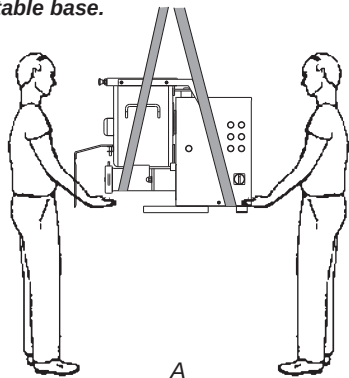
Installation

Position the machine (mod. C/E 701) on a sturdy work surface suitable for supporting the machine's weight (109 kg) and 70-90 centimetres high. Allow at least 30 centimetres space all around the machine for cleaning and maintenance operations.

Before moving the machine (C/E 702-700S-700R-701R) ensure that the brakes on the two front wheels (1 fig. C) have been released (the lever is in a horizontal position).

Once the machine is in place, re-enable the brakes on both wheels by pressing the levers on the wheels with a foot. Leave a space of at least 1 metre around the machine for cleaning and maintenance operations.

⚠ Place the machine on a solid and stable base.



Manutention

Une fois sortie de son emballage, le déplacement de la machine modèle C/E701 (dont le poids dépasse les 100 kg), doit être effectué par deux opérateurs et à l'aide d'un élévateur; la machine doit être accrochée sous la base comme indiqué sur le dessin A.

Les modèles C/E702-700S-700R-701R peuvent être déplacés (après avoir débouqué le frein des roues avant 1 fig. C) à l'aide de ces mêmes roues. Une fois le positionnement effectué, bloquer à nouveau le frein des roues avant (1 fig. C).

⚠ Faire attention aux faux mouvements qui pourraient provoquer des déséquilibres ou des pertes de prise, susceptibles d'entraîner la chute de la machine et des dommages aux choses et aux personnes.

⚠ Etant donné le poids de la machine, la manutention doit toujours se faire avec précaution. Si le poids est excessif, utiliser un chariot.

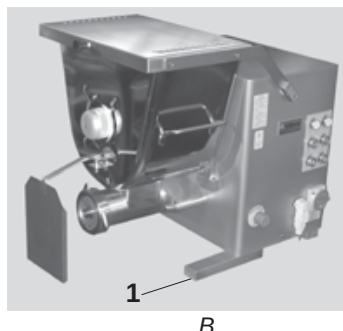
Installation

La machine (mod. C/E 701) doit être placée sur un plan de travail stable, d'une hauteur comprise entre 70 et 90 centimètres et suffisamment robuste pour supporter le poids de la machine (109 kg). Laisser tout autour de la machine un dégagement d'au moins 30 centimètres pour permettre les opérations de nettoyage et d'entretien.

Avant de déplacer la machine (C/E 702-700R-700S-701R) s'assurer que les deux roues avant (1 fig.C) ne sont pas en position de blocage (manette en position horizontale).

Après avoir positionné la machine, bloquer les deux roues en appuyant à l'aide d'un pied sur les manettes prévues à cet effet sur les roues. Laisser tout autour de la machine un dégagement d'au moins 1 mètre pour permettre les opérations de nettoyage et d'entretien.

⚠ Placer la machine dans une position stable.



Handling

Beim Modell C/E701 (über 100 kg schwer) wird die Maschine nach dem Auspacken von zwei Personen mit einem Hebezeug angehoben, wozu die Maschine wie in der Zeichnung A gezeigt unter dem Untergestell angehängt wird.

Die Modelle C/E702-700 S-700 R 701R können nach dem Lösen der Bremse an den Vorderrädern 1 Abb. C an den Aufstellort gefahren werden. Danach die Vorderräder (1 Abb. C) wieder blockieren.

⚠ Es ist darauf zu achten, dass diese sich koordiniert bewegen, da die Maschine sonst kippen oder ausrutschen oder herunterfallen und Sach- und Personenschaden verursachen könnte.

⚠ Angesichts des grossen Gewichts, die Maschine immer vorsichtig transportieren! Wenn sie zu schwer ist, einen Wagen verwenden.

Installation

Die Maschine (Mod. C/E 701) muss auf einen stabilen Arbeitstisch von 70-90 Zentimeter Höhe gestellt werden, der das Gewicht der Maschine (109 kg) tragen kann. Um die Maschine herum mindestens 30 Zentimeter Platz für Reinigungs- und Wartungsarbeiten lassen.

Beim Fortbewegen der Maschine (C/E 702-700R-700S-701R) sich vergewissern, dass die beiden Vorderräder (1 Abb. C) nicht blockiert sind (Hebel in waagerechter Stellung). Nach dem Aufstellen der Maschine beide Räder blockieren, indem man die entsprechenden Hebel an den Rädern mit dem Fuß drückt. Um die Maschine herum mindestens 1 Meter Platz für Reinigungs- und Wartungsarbeiten lassen.

⚠ Die Maschine muss stabil stehen.



Desplazamiento

Para el modelo C/E701 (cuyo peso supera los 100 kg) el transporte de la máquina, una vez retirado el embalaje, es efectuado por dos operadores mediante un elevador enganchando la máquina debajo de la base, de la manera ilustrada en el dibujo A.

Las máquinas modelos C/E702, 700 S, 700 R, 701R pueden ser desplazadas (una vez desbloqueado el freno de las ruedas delanteras 1 fig. C) utilizando las ruedas de las que estos modelos están provistos. Una vez concluido el emplazamiento deben frenarse las ruedas delanteras (1 fig. C).

⚠ Prestar atención a los movimientos no coordinados que podrían ocasionar descompensaciones o pérdida de agarre con peligro de caída de la máquina y daños a cosas o a personas.

⚠ Dado el peso de la máquina hacer la manutención con cuidado! Si el peso resultara excesivo, utilizar un carrito.

Instalación

La máquina (mod. C/E 701) debe ser colocada sobre una mesa de trabajo estable de 70-90 centímetros de altura, adecuada para sostener el peso de la máquina (109 kg). Dejar un espacio libre alrededor de la máquina de al menos 30 centímetros, necesario para efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento.

Antes de desplazar la máquina (C/E 702-700S-700R 701R) verificar que las dos ruedas delanteras (1 fig.C) nose encuentren frenadas (palanca en posición horizontal). Después de haber posicionado la máquina, frenar ambas ruedas presionando con un pie las correspondientes palancas presentes en las mismas. Dejar un espacio libre alrededor de la máquina de al menos un metro, necesario para efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento.

⚠ Posicionar la máquina de manera estable.

Controlli preliminari

Verificare che i dadi di serraggio del gruppo di macinazione siano ben stretti (foto D).

Allentare leggermente il volantino per non fargli esercitare una pressione troppo elevata sulla piastra e sul coltello (foto E).

Tramite l'apposita leva (mod. C/E700R e C/E700S) (foto F) o il pomello superiore (mod. C/E 701 C/E701R C/E 702) (foto G) verificare che la vasca di miscelazione sia bloccata.

Per un corretto avviamento della macchina accertarsi che i seguenti particolari siano correttamente montati e posizionati:

- coperchio : chiuso
- vasca : bloccata
- deviatore carne : regolarmente posizionato
- gruppo di macinazione: assemblato (convogliatore bloccato con viti, elica, coltello e piastra inseriti, volantino avvitato)
- convogliatore : inserito
- pulsante di stop a fungo sbloccato: ruotato nel senso della freccia

⚠ IMPORTANTE

È sconsigliato fare funzionare il trita-carne a vuoto, (ovvero senza carne) in quanto gli attriti generati dallo strisciamento fra piastra e coltello porterebbero ad un aumento di temperatura tale da compromettere il buon funzionamento della macchina e la sicurezza dell'operatore.

Preliminary checks

Make sure the locknuts on the mincing unit are securely tightened (photo D).

Loosen the clampwheel slightly to avoid exerting excessive pressure on the plate and blade (photo E).

Using the lever (mod. C/E700 R and C/E700 S) (photo F) or upper knob (mod. C/E701 C/E701R C/E702) (photo G), check to ensure that the mixing pan is locked in place.

In order for the machine to start properly, the following parts must be correctly installed and positioned:

- lid: closed
- pan: locked in place
- meat chute: regularly positioned
- mincing unit: assembled (screw casing secured with screws, worm screw, blade and plate in place, clampwheel tightened)
- screw casing: in place
- mushroom-head stop button released: turned in the direction of the arrow

⚠ IMPORTANT

It is not recommended to operate the meat mincer when it is empty (i.e. without meat), as the friction caused by the blade scraping against the plate would generate heat and undermine both the efficiency of the machine and the operator's safety.

Contrôles préliminaires

S'assurer que les écrous de fixation du groupe de hachage sont bien serrés (photo D). Desserrer légèrement le volant pour ne pas exercer une pression excessive sur la plaque et sur la lame (photo E).

Par l'intermédiaire de la manette prévue à cet effet (mod. C/E700 R et C/E700 S) (photo F) ou du pommeau supérieur (mod. C/E701 C/E701R C/E702) (photo G) s'assurer que le bac de mélange est bien bloqué.

Pour garantir la bonne mise en marche de la machine s'assurer que les éléments ci-dessous sont montés et positionnés correctement:

- couvercle: fermé
- bac: bloqué
- chute viande: positionnée correctement
- groupe de hachage: assemblé (corps d'amenée bloqué à l'aide des vis, hélice, lame et plaques bien en place, volant serré)
- corps d'amenée: bien en place
- bouton d'arrêt coup de poing débloqué: orienté dans le sens de la flèche.

⚠ IMPORTANT

Il est déconseillé de faire fonctionner le hachoir à vide (à savoir sans viande), le frottement entre plaque et lame étant susceptible d'entraîner une surchauffe pouvant compromettre le bon fonctionnement de la machine et la sécurité de l'opérateur.

Vorkontrollen

Kontrollieren, dass die Befestigungsmuttern der Haschiergruppe fest angezogen sind (Foto D).

Das Handrad ein wenig lösen, damit kein allzu großer Druck auf die Scheiben und das Messer ausgeübt wird (Foto E).

Mit dem entsprechenden Hebel (Mod. C/E700 R und C/E700 S) (Foto F) oder dem oberen Kugelgriff (Mod. C/E701 C/E701R C/E702) (Foto G) prüfen, dass die Mischwanne befestigt ist.

Für die richtige Inbetriebnahme kontrollieren, dass die folgenden Teile richtig montiert und aufgesetzt sind:

- Deckel: geschlossen
- Wanne: blockiert
- Fleischabweiser: richtig positioniert
- Haschiergruppe: zusammengesetzt (Förderer festgeschraubt, Schnecke, Messer und Scheiben eingesetzt, Handrad eingeschraubt)
- Förderer: eingesetzt Pilzstopptaste entsperrt: in Pfeilrichtung gedreht

⚠ WICHTIG

Der Fleischwolf sollte nicht leer (d.h. ohne Fleisch) betrieben werden, da die Reibung zwischen den Scheiben und dem Messer zur einer solchen Erwärmung führen könnte, dass ein störungsfreier Betrieb und die Sicherheit des Bedieners nicht mehr gewährleistet sind.

Controles preliminares

Verificar que las tuercas de apriete de la unidad de picado estén correctamente apretadas (foto D).

Aflojar ligeramente el volante a fin de no ejercer presión excesiva en la placa y en la cuchilla (foto E).

Operar con la respectiva palanca (mod. C/E700 R y C/E700 S) (foto F) o con el pomo superior (mod. C/E701 C/E701R y C/E702) (foto G) a fin de verificar que la cuba de mezclado esté bloqueada.

Para obtener una correcta puesta en funcionamiento de la máquina se deberá verificar previamente que los componentes que a continuación se indican estén correctamente montados y posicionados:

- tapa: cerrada
- cuba: bloqueada
- desviador carne: normalmente posicionado
- unidad de picado: ensamblada (conductor fijado mediante tornillos, hélice, cuchilla y placa instaladas, volante enroscado)
- conductor: instalado
- botón de parada fungiforme desbloqueado: girado en el sentido de la flecha

⚠ IMPORTANTE

No es conveniente hacer funcionar la picadora de carne en vacío (sin carne), ya que en tal caso los roces generados por la fricción entre placa y cuchilla provocan un gran aumento de temperatura, el que puede provocar daños en la máquina y reducir la seguridad del operador.



Foto D



Foto E



Foto F



Foto G



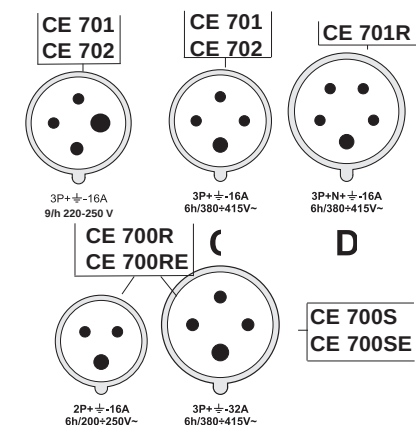
Messa a terra

La macchina è un componente di classe I (Norma CEI 64-8 conforme ai documenti di armonizzazione CENELEC HD 384), quindi dotata di isolamento principale e provvista di un dispositivo per il collegamento delle sue masse ad un conduttore di protezione predisposto a cura dell'acquirente.

⚠ Controllare e fare eventualmente adeguare l'impianto di terra nella rete elettrica del luogo di installazione della macchina.

Primo avviamento

La macchina è dotata di spina per il collegamento alla presa di corrente della rete elettrica. I tipi usati sono quelli rappresentati schematicamente in figura. Per consentire all'utilizzatore della macchina la scelta del dispositivo di protezione contro le sovracorrenti (Art. 7.2.1 EN 60204-1) nelle schede tecniche sono specificati i dati necessari per scegliere il tipo, le caratteristiche, la corrente nominale e la regolazione del suddetto dispositivo. Avviare la macchina ruotando prima l'interruttore generale (G foto H) in posizione I, premere il pulsante A (foto M) e controllare che i coltelli ruotino nel senso indicato dalla freccia (1 foto L), i coltelli sono visibili attraverso i fori della trafilatura (2 foto L). In caso contrario, per motore trifase, arrestare la macchina premendo il pulsante di stop a fungo (B fig. H) e ruotare l'interruttore generale (G) in posizione "0";



Grounding

The machine is a class I component (CEI Rule 64-8 that complies with the CENELEC HD 384 harmonisation documents). The machine is fitted with a main insulation and a device for connecting its earth to a safety conductor supplied by the customer.

⚠ Verify and, if necessary, adjust the grounding system of the electric supply in the place where the machine is installed.

Starting up for the first time

The machine is supplied with a plug for connecting it to the mains outlet. The types of plugs used are shown in the picture below. The technical cards contain the data necessary for choosing the type, features, rated current and regulation for the above-mentioned device allowing the user to choose the protection device against overcurrents (Art. 7.2.1 EN 60204-1). Start the machine by first turning the main switch (G photo H) to position I and then pressing pushbutton A (photo M). Check whether the blades turn in the direction shown by the arrow (1 photo L): the blades can be seen through the holes in the perforated plate (2 photo L). If they do not, in the case of a three-phase motor, stop the machine by pressing the mushroom-head pushbutton (B fig. H) and turn the main switch (G) to "0";

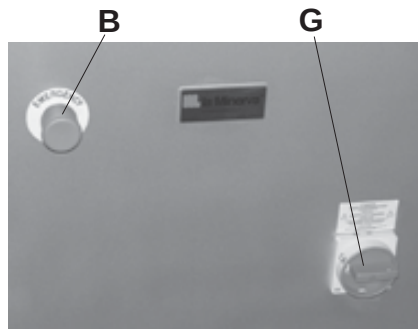


Foto H

Mise à la Terre

La machine est un composant appartenant à la classe I (Norme CEI 66-8 conforme aux documents d'harmonisation CENELEC HD 384), pourvue d'isolation principale et d'un dispositif pour la connection de ses mises à la terre à un conducteur de protection pourvu par le client.

⚠ Contrôler et, le cas échéant, faire adapter la terre du réseau électrique du local d'installation de la machine.

Première mise en marche

La machine est dotée d'une fiche pour le branchement à la prise de courant du secteur. Les types utilisés sont représentés schématiquement dans la figure ci-dessous. Pour permettre à l'utilisateur de la machine de choisir le dispositif de protection contre les surintensités (Art. 7.2.1 EN 60204-1) dans les fiches techniques nous avons spécifié les données nécessaires pour choisir le type, les caractéristiques, le courant nominal et le réglage du dispositif susdit. Mettre en marche la machine en plaçant l'interrupteur général (G photo H) sur la position "I", appuyer sur le bouton A (photo M) et contrôler que les lames tournent dans le sens indiqué par la flèche (1 photo L), les lames sont visibles à travers les ouvertures de la filière (2 photo L). Dans le cas où les lames tourneraient dans le mauvais sens, sur moteur triphasé, arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt coup-de-poing (B fig. H) et placer l'interrupteur général (G) sur la position "0";



Foto L

Erdung

Die Maschine gehört in die Klasse I (Norm CEI 64-8 konform mit den Harmonisierungsdokumenten CENELEC HD 384) und verfügt folglich über eine Hauptisolation und eine Anschlussvorrichtung ihrer Massen an einen durch den Käufer vorzubereitenden Schutzleiter

⚠ Kontrollieren und die Erdung des Installationsortes der Maschine eventuell durch einen Elektriker anpassen lassen.

Erste Inbetriebnahme

Die Maschine ist mit einem Stecker zum Anschluss an das Stromnetz versehen. Die Steckertypen sind unten schematisch dargestellt. Damit der Benutzer der Maschine den richtigen Überschutz wählen kann (Art. 7.2.1 EN 60204-1), sind auf den Datenblättern alle notwendigen Angaben zur Auswahl des Typs, die Merkmale, der Nenn- und Regelstrom dieser Vorrichtung angegeben. Zum Einschalten der Maschine den Hauptschalter (G Foto H) auf I stellen, die Drucktaste A (Foto M) drücken und kontrollieren, ob die Messer in Pfeilrichtung (1 Foto L) drehen. Die Messer sind durch die Scheibenlöcher (2 Foto L) sichtbar. Sollte dies nicht der Fall sein, die Maschine mit der Pilzstopptaste (B Abb. H) stoppen und den Hauptschalter (G) auf "0" stellen. Nun den Netzstecker ziehen und im Stecker den schwarzen Leiter mit dem braunen austauschen, der grün-gelbe Masseleiter bleibt unverändert. Dieser Austausch muss von einem Fachmann ausgeführt werden.



Foto M

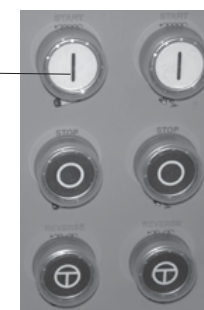
Puesta a tierra

La máquina es un componente de clase I (Norma CEI 64-8 conformemente a los documentos de armonización CENELEC HD 384) dotada por lo tanto de aislamiento principal y provista de un dispositivo para la conexión principal de sus masas a un conductor de protección predispuesto por el comprador.

⚠ Controlar y en su caso adaptar la instalación de tierra a la red eléctrica del lugar de instalación de la máquina.

Primer arranque

La máquina está dotada de enchufe para conexión a la toma de corriente de la red eléctrica. Los tipos usados son los que están representados en la figura. Para permitir al usuario de la máquina elegir el dispositivo de protección contra las sobrecorrientes (art. 7.2.1 EN 60204-1) en las ficha técnica se especifican los datos necesarios para optar por el tipo, características, corriente nominal y reglaje del dispositivo mencionado. Activar la máquina disponiendo ante todo el interruptor general (G foto H) en posición I; presionar el botón A (foto M) y controlar que las cuchillas giren en el sentido indicado por la flecha (1 foto L); las cuchillas son visibles a través de los agujeros de la trafiladora (2 foto L). En caso de que las cuchillas giren en sentido opuesto, para motores trifásicos detener la máquina presionando el botón fungiforme de parada (B fig. H) y disponer el interruptor general (G) en posición "0";



staccare la spina e cambiare il fili nero con quello marrone nella spina di corrente, lasciano inalterata la posizione del giallo-verde di massa. Fare eseguire questa operazione a personale specializzato.

pull out the plug and switch over the black and brown wires in the plug, without changing the position of the yellow-green earth wire. This operation should be carried out by specialized personnel.

débrancher la fiche d'alimentation et intervertir la position des fils noir et marron dans la fiche, sans modifier la position du fil de terre jaune-vert. Confier cette opération à un technicien compétent.

Nun den Netzstecker ziehen und im Stecker den schwarzen Leiter mit dem braunen austauschen, der grün-gelbe Masseleiter bleibt unverändert. Dieser Austausch muss von einem Fachmann ausgeführt werden.

desconectar el enchufe e intercambiar las posiciones de los hilos negro y marrón en el enchufe mismo, sin modificar la posición del hilo amarillo-verde de masa. Esta operación debe ser efectuada por personal especializado.

Pedaliere (optional)

Togliere il connettore CF (foto N).
Inserire la spina della pedaliera (A foto O) nella presa presente sulla macchina (B foto O).
Agendo sul pedale tritacarne e alimentatore funzionano contemporaneamente; togliendo la pressione dal pedale o spingendo il pulsante di stop a fungo la macchina si arresta.

Foot control (optional)

*Remove connector CF (photo N).
Insert the plug of the foot control (A photo O) into the socket on the machine (B photo O).
When the foot control is pressed, the mincer and feed unit work simultaneously; releasing the control or pressing the mushroom-head stop button will cause the machine to stop.*

Pédale de commande (option)

Retirer le connecteur CF (photo N).
Brancher la fiche de la pédale de commande (A photo O) à la prise présente sur la machine (B photo O).
En appuyant sur la pédale, hachoir et alimentateur fonctionnent simultanément; en relâchant la pédale ou en appuyant sur le bouton d'arrêt coup-de-poing la machine s'arrête.

Fußschalter (optional)

*Die Steckverbindung CF (Foto N) entfernen.
Den Stecker des Fußschalters (A Foto O) in die Steckbuchse auf der Maschine (B Foto O) einstecken.
Bei Drücken auf den Fußschalter arbeiten Fleischwolf und Zuführung gleichzeitig. Wird der Fußschalter losgelassen oder die Pilzstopptaste gedrückt, stoppt die Maschine.*

Pedal (opcional)

Desenchufar el conector CF (foto N).
Conectar el enchufe del pedal (A foto O) en la toma presente en la máquina (B foto O).
Presionando el pedal la picadora de carne y el alimentador funcionan simultáneamente; soltando el pedal o presionando el respectivo botón fungiforme se obtiene la parada de la máquina.

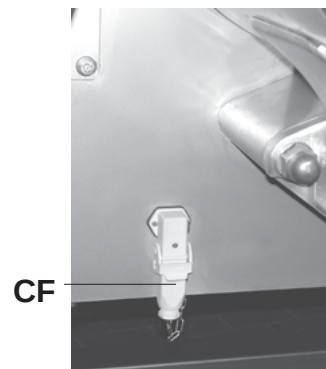


Foto N

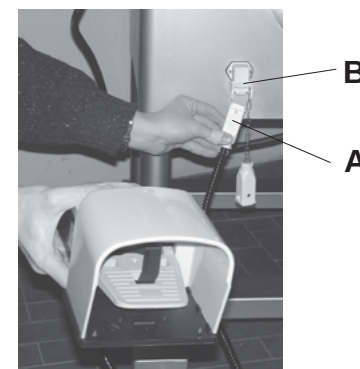


Foto O

**Demolizione**

In conformità alla legislazione in vigore e al fine di ridurre l'impatto ambientale del rifiuto, è vietato smaltire la macchina come rifiuto urbano. La macchina deve essere smaltita presso gli appositi centri di raccolta oppure essere riconsegnata al distributore all'atto di acquisto di una nuova. Il simbolo apposto sulla macchina indica l'obbligo della raccolta separata dell'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo e improprio della macchina e dei suoi componenti è soggetto a sanzione come da normativa vigente. Vengono elencati nella tabella riportata di seguito i principali materiali utilizzati nella costruzione della macchina.

Demolition

Pursuant to prevailing law and for the purpose of reducing waste environmental impact, machine disposal as urban waste is strictly forbidden. The machine may only be forwarded to special waste collection centres or returned to the distributor when purchasing a new machine. Machine markings clearly identify it as separately collectable waste. Improper or fraudulent disposal of the machine or of any of its parts is liable to criminal prosecution and other provisions under law. The main materials making up the machine are listed below.

Démolition

Conformément à la législation en vigueur et afin de réduire l'impact environnemental du déchet, il est défendu d'éliminer la machine comme déchet urbain. La machine doit être éliminée dans les centres de collecte prévus à cet effet ou bien remise au distributeur au moment de l'achat d'une machine neuve. Le symbole apposé sur la machine indique l'obligation de la collecte séparée de l'appareil. L'élimination abusive et improprie de la machine et de ses composants est passible de sanctions dans le cadre de la réglementation en vigueur. On trouvera dans le tableau ci-après la liste des principaux matériaux utilisés pour la fabrication de la machine.

Abbruch

In Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung und mit dem Ziel, die Umweltbelastung durch Abfälle zu reduzieren, ist es verboten, die Maschine als Stadtmüll zu entsorgen. Die Maschine ist bei den eigens dazu autorisierten Sammelstellen zu entsorgen oder beim Kauf einer neuen Maschine an den Vertrieb zurückzugeben. Das an der Maschine angebrachte Symbol zeigt die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung des Geräts an. Die vorschriftswidrige und unsachgemäße Entsorgung der Maschine und ihrer Komponenten wird nach geltender Rechtslage bestraft. In der nachstehenden Tabelle werden nacheinander die bei der Konstruktion der Maschine verwendeten Materialien angegeben.

Demolición

En conformidad con la legislación vigente y con el objetivo de reducir el impacto ambiental de los residuos, está prohibido eliminar la máquina como residuo urbano. La máquina debe ser enviada a un centro de recogida autorizado o devuelta al distribuidor en el momento de adquirir una nueva máquina. El símbolo aplicado en la máquina indica la obligación de la recogida selectiva de la misma. La eliminación no autorizada o impropia de la máquina y de sus componentes será castigada según la normativa vigente. En la siguiente tabla se enumeran los principales materiales utilizados en la construcción de la máquina.

MATERIALI / MATERIALS / MATERIAUX / MATERIALIEN / MATERIALES	C/E701 - C/E 702 - C/E 700S - C/E 700R - 701R
LEGA AL-SI / AL-SI ALLOY / ALLIAGE AL-SI / AL-SI LEGIERUNG / ALEACION AL-SI GHISA G25 / CAST IRON / FONTE G25 / GUSSEISEN G25 / FUNDICION G25 ACC. AISI 304 / STEEL AISI 304 / ACIER AISI 304 / ROST.STAHL AISI 304 / ACERO AISI 304 / ACCIAI LEGATI / STEEL ALLOY / ALLIAGES ACIER / LEGIERTER STAHL / ACEROS ALEADOS ACCIAI ALTA VEL. / SUPER CUT STEEL / ACIERS GDE VIT. / SCHNELLAUF. STAHL / ACEROS ALTA VELOCIDAD ACCIAI DA BONIF. / STEEL TO HARDEN / ACIERS trem.et rec. / VERGÜTUNGSSTAHL / ACEROS ENDURECIDOS FERRO (Fe37B) / IRON (Fe37B) / FER (Fe37B) / EISEN (Fe37B) / HIERRO (Fe37B) GOMMA / RUBBER / CAOUTCHOUC / GUMMI / CAUCHO PLASTICA / PLASTIC / PLASTIQUE / KUNSTOFF / PLASTICO BACHELITE / BAKELITE / BAKELITE / BAKELIT / BAQUELITA CUSCINETTI / BEARINGS / ROULEMENTS / LAGER / COJINETES BRONZINE (B14) / BUSHINGS (B14) / COUSSINETS (B14) / BRONZELAGER (B14) / CHUMACERAS (B14) CAVI ELETTRICI / ELECTRIC CABLE / CABLES ELECTR. / STROMKABEL / CABLES ELECTRICOS MOTORI / MOTORS / MOTEURS / MOTOREN / MOTORES OLIO LUBRIF. / LUBRICATING OIL / HUILE LUBRIF. / SCHMIERÖL / ACEITE LUBRICANTE	

UTILIZZO CONVOGLIATORE CON SISTEMA DI SICUREZZA "SAFE" (Opzionale)

⚠ Operare sulla macchina solo con la presa elettrica di alimentazione disinserita.

Il sistema "SAFE" è un sistema di sicurezza integrato nella bocca di macinazione che rileva la presenza della piastra e del volantino permettendo il funzionamento della macchina solo se correttamente montati.

Con l'applicazione del sistema "SAFE" diventa possibile l'utilizzo del tritacarne anche con il pedale garantendo condizioni di "sicurezza".

⚠ Eseguire le operazioni di pulizia in accordo con quanto prescritto dal piano HACCP aziendale (direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE).

Si consiglia di smontare e pulire accuratamente tutti i giorni, con acqua tiepida e detergente neutro, la bocca di macinazione (verificare scheda tecnica per detergenti allegata al manuale) vedi paragrafo "Pulizia e manutenzione".

⚠ Effettuare qualsiasi intervento di pulizia e manutenzione, in condizioni di sicurezza, nel rispetto del D. Lgs 81/08.

⚠ Per un migliore utilizzo del sistema è consigliabile eseguire il test della bocca ogni volta che viene rimontata sulla macchina (es. cambio bocca, pulizia ecc. ecc.). Procedere come segue:

USE OF THE CONVEYOR WITH THE "SAFE" SAFETY SYSTEM (Optional)

⚠ Only intervene on the machine when the power supply is cut off.

The "SAFE" system is a safety system integrated in the mincing mouth and that detects the presence of the plate and the handwheel, allowing the machine operation only if they are correctly mounted.

With the application of the "SAFE" system, the meat-mincer can be operated with the pedal guaranteeing conditions of complete "safety".

⚠ The cleaning operations must be carried out in compliance with the company HACCP programme (directives 93/43/CEE and 96/3/CEE)

The mincing mouth should be dismounted and carefully cleaned every day with warm water and neutral detergent, (check the technical sheet enclosed with the manual) see paragraph "Cleaning and Maintenance"

⚠ All cleaning and maintenance interventions must be performed in safe conditions and in compliance with D. Lgs 81/08.

⚠ To ensure the perfect working efficiency of the system it is advisable to perform the test on the mouth every time that it is remounted on the machine (e.g.: mouth change, cleaning etc.). Proceed as follows:

UTILISATION CONVOYEUR A SYSTÈME DE SÉCURITÉ "SAFE" (option)

⚠ Avant d'intervenir sur la machine, la débrancher du secteur

Le système "SAFE" est un système de sécurité intégré dans la bouche de hachage qui détecte la présence de la plaque et du volant, en permettant le fonctionnement de la machine seulement s'ils sont correctement montés.

Avec l'application du système "SAFE", il devient possible d'utiliser le hachoir avec la pédale aussi, ce qui assure des conditions de "sécurité"

⚠ Effectuer les opérations de nettoyage conformément aux prescriptions du plan HACCP d'entreprise (directives 93/43/CEE et 96/3/CEE)

Il est conseillé de démonter et de nettoyer soigneusement tous les jours, à l'eau tiède, et avec un détergent neutre, la bouche de hachage (vérifier la fiche technique pour détergents jointe au manuel), voir paragraphe "Nettoyage et maintenance"

⚠ Effectuer toutes les interventions de nettoyage et de maintenance, en conditions de sécurité, dans le respect des dispositions du décret législatif D.L. 81/08.

⚠ Pour une meilleure utilisation du système, il est conseillé d'effectuer le test de la bouche chaque fois qu'elle est montée sur la machine (ex.: changement de bouche, nettoyage etc.). Proc

VERWENDUNG DES FÖRDERERS MIT SICHERHEITSSYSTEM "SAFE" (Optional)

⚠ Arbeiten Sie nur bei gezogenem Netzstecker an der Maschine.

Das System "SAFE" ist ein in der Mahlöffnung integriertes Sicherheitssystem, welches das Vorhandensein der Platte und des Handrades erfasst und den Betrieb der Maschine nur bei korrekter Montage erlaubt.

Mit Einsatz des "SAFE" Systems kann der Fleischwolf auch mit dem Pedal unter Gewährleistung der "Sicherheitslage" bedient werden.

⚠ Führen Sie die Reinigungsarbeiten in Übereinstimmung mit den Vorgaben des betrieblichen HACCP Plans (Richtlinien 93/43/EWG und 96/3/EWG) aus.

Es empfiehlt sich, die Mahlöffnung täglich abzumontieren und mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel sorgfältig zu säubern (überprüfen Sie dazu die beigefügte technische Datenkarte für Reinigungsmittel), siehe Abschnitt "Reinigung und Wartung".

⚠ Führen Sie jeglichen Reinigungs- und Wartungseingriff unter Sicherheitsbedingungen sowie unter Einhaltung des Erlasses D. Lgs 81/08 durch.

⚠ Für einen optimalen Betrieb des Systems empfiehlt es sich, jedes Mal dann einen Test mit der Mahlöffnung durchzuführen, wenn diese neu auf die Maschine montiert wird (z.B. Auswechselung der Mahlöffnung, Reinigung usw.). Gehen Sie wie folgt vor:

USO DEL TRANSPORTADOR CON SISTEMA SEGURIDAD "SAFE" (Opcional)

⚠ Opere en la máquina sólo con la toma eléctrica de alimentación desconectada.

El sistema "SAFE" es un sistema de seguridad, integrado en la boca de trituración, que detecta la presencia de la placa y del volante, permitiendo el funcionamiento de la máquina sólo si los mismos están colocados correctamente. Con la aplicación del sistema "SAFE" es posible utilizar la picadora de carne también con el pedal, garantizando las máximas condiciones de "seguridad".

⚠ Realice las operaciones de limpieza según lo indicado por el plano HACCP empresarial (directivas 93/43/CEE y 96/3/CEE).

Se recomienda desarmar y limpiar meticulosamente todos los días la boca de trituración con agua tibia y detergente neutro (consulte la ficha técnica de detergentes, adjunta al manual; véase el párrafo "Limpieza y mantenimiento").

⚠ Realice todas las operaciones de limpieza y mantenimiento en condiciones de seguridad, en observancia del D. L. 81/08.

⚠ Para un mejor uso del sistema, se recomienda realizar una prueba de la boca cada vez que se coloca en la máquina (por ejemplo, cambio de boca, limpieza, etc.).

Proceda en el modo siguiente:

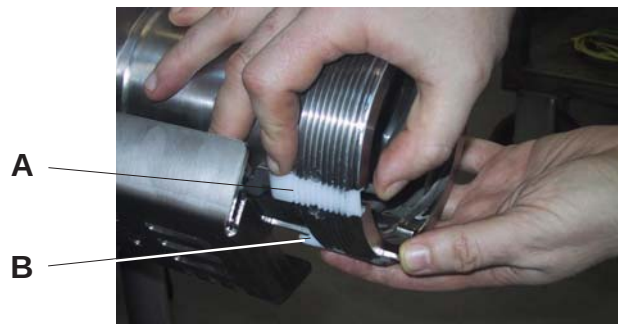


Foto P/1



Foto P/2



- Controllare lo scorrimento premendo alternativamente i tastatori "A" e "B" (fig. P/1), se lo scorrimento risultasse difficoltoso eseguire l'operazione più volte in modo da facilitarlo.
Il sistema funziona anche se i tastatori non sono perfettamente scorrevoli.

- Inserire il gruppo di taglio (elica coltello e piastra) (fig. P/2)

- N.B. Fare attenzione che in fase di inserimento la piastra entri nella sede facendo uscire il tastatore "B" (fig. P/3)

- Avvitare il volantino "C" tenendo premuta la piastra "D" (fig. P/4) contro la bocca in modo che rimanga centrata nella sede.

A montaggio completato effettuare il test di funzionamento della Bocca "SAFE"

Operare come di seguito indicato (fig. P/5).

- Avvitare completamente il volantino "C" (fig. P/5) e premere il pulsante start per verificare che la macchina funzioni.

⚠ Se, una volta eseguiti tutti i controlli indicati, la macchina non funzionasse correttamente contattare l'assistenza tecnica.

- Check the sliding by pressing keys "A" and "B" (fig. P/1) one after the other; if the sliding is difficult, carry out the operation several times to facilitate it. The system functions even if the feelers are not sliding perfectly.

- Insert the cutting unit (knife propeller and plate) (fig. P/2)

- N.B. Make sure that during the insertion phase the plate enters in the seat making the feeler "B" come out (fig. P/3)

- Tighten the handwheel "C", keeping plate "D" pressed (fig. P/4) against the mouth so that it remains centred in the seat.

On completion of the assembly, carry out the operating test of the "SAFE" mouth.

Intervene as indicated below (fig. P/5).

- Fully tighten the handwheel "C" (fig. P/5) and press the start pushbutton to check that the machine functions.

⚠ If the machine does not function correctly after all the checks have been made, contact the technical assistance.

- Contrôler le coulisement en appuyant alternativement sur les palpeurs "A" et "B" (fig. P/1), si le coulisement est difficile, effectuer l'opération plusieurs fois de façon à le faciliter. Le système fonctionne même si les palpeurs ne sont pas parfaitement coulissants.

- Mettre en place le groupe de coupe (hélice, couteau et plaque) (fig. P/2)

- N.B. Veiller à ce que, lors de la mise en place, la plaque entre dans son logement en faisant sortir le palpeur "B" (fig. P/3)

- Visser le volant "C" en maintenant enfoncé la plaque "D" (fig. P/4) contre la bouche, de telle sorte qu'elle reste centrée dans le logement.

Une fois le montage terminé, effectuer le test de fonctionnement de la bouche "SAFE"

Opérer de la façon indiquée ci-après (fig. P/5).

- Visser complètement le volant "C" (fig. P/5) et appuyer sur le bouton de marche pour s'assurer que la machine fonctionne.

⚠ Si, une fois tous les contrôles effectués, la machine ne fonctionne pas correctement, contacter le service technique.

- Kontrollieren Sie den Lauf, indem Sie abwechselnd die Tastelemente "A" und "B" (Abb. P/1) drücken. Sollte sich der Lauf als schwierig erweisen, führen Sie den Vorgang mehrmals durch, um den Lauf zu unterstützen. Das System funktioniert auch dann, wenn die Tastelemente nicht perfekt lauffähig sind.

- Setzen Sie die Schneidgruppe (Messerschraube und Platte) ein (Abb. P/2)

- N.B. Achten Sie darauf, dass die Platte beim Einführen in den Sitz fährt, indem das Tastelement "B" (Abb. P/3) austreten gelassen wird.

- Schrauben Sie das Handrad "C" ein, indem Sie die Platte "D" (Abb. P/4) gegen die Mahlöffnung gedrückt halten, sodass dieses in seinem Sitz zentriert bleibt.

Führen Sie nach vollständiger Montage den Funktionstest der "SAFE" Mahlöffnung durch.

Gehen Sie wie nachstehend angegeben vor (Abb. P/5).

- Schrauben Sie das Handrad "C" (Abb. P/5) vollständig zu und drücken Sie den Start-Taster um sicherzustellen, dass die Maschine funktioniert.

⚠ Sollte die Maschine nach Ausführung aller Kontrollen nicht korrekt arbeiten, nehmen Sie Kontakt mit dem Technischen Kundendienst auf.

- Verifique el deslizamiento apretando en forma alternada los palpadores "A" y "B" (Fig. P/1); si el deslizamiento es dificultoso, realice la operación varias veces para facilitararlo.
El sistema funciona también si los palpadores no se deslizan perfectamente.

- Coloque el grupo de corte (hélice, cuchilla y placa) (Fig. P/2)

- Nota: Durante la colocación, verifique que la placa entre en su alojamiento haciendo salir el palpador "B" (Fig. P/3).

- Enrosque el volante "C" manteniendo apretada la placa "D" (Fig. P/4) contra la boca, de tal modo que quede centrada en su alojamiento.

Una vez terminado el montaje, realice un test de funcionamiento de la Boca "SAFE".

Siga las instrucciones que se describen a continuación (Fig. P/5).

- Enrosque completamente el volante "C" (Fig. P/5) y pulse el botón Start para verificar que la máquina funcione correctamente.

⚠ Una vez realizados todos los controles indicados, si la máquina no funciona correctamente, contacte con el servicio de asistencia técnica.

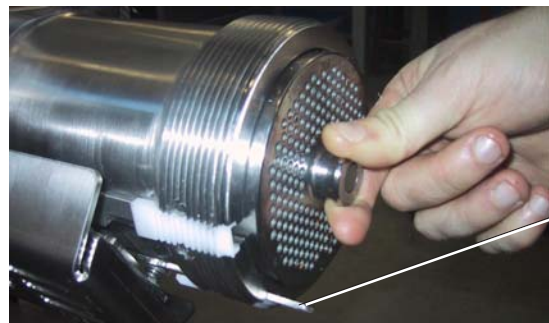


Foto P/3



Foto P/4



Foto P/5

SMONTAGGIO DEL CONVOGLIATORE CON SISTEMA DI SICUREZZA "SAFE" (Opzionale)

⚠ Disinserire la presa di corrente elettrica.

Successione di smontaggio:

Smontare il deviatore/protezione uscita carne:

- svitare il volantino (1)
- togliere la vetrina (2) (solo nel modello C/E 700R)
- aprire la vetrina (8) (solo nel modello C/E 701R)
- con lo speciale attrezzo in dotazione estrarre piastra, coltello, elica (vedi foto S)

⚠ Attenzione alle lame taglienti

⚠ N.B. Durante la fase di smontaggio e pulizia del gruppo di macinazione fare attenzione ai tastatori, "E" (vedi foto T) che essendo sporgenti e di piccole dimensioni potrebbero subire danni strutturali per una mancata cura nel posizionamento del convogliatore.

DISASSEMBLING OF THE CONVEYOR WITH THE "SAFE" SAFETY SYSTEM (Optional)

⚠ Pull out the plug.

Disassembly sequence:

Remove the meat chute/outfeed guard:

- unscrew the clampwheel (1)
- remove the display window (2) (only in model C/E700R)
- open the display window (8) (only in model C/E701 R)
- using the special tool supplied, remove the plate, knife and propeller (see photo S)

⚠ Beware of sharp cutting edges

⚠ N.B. While dismantling and cleaning the mincing unit, take care with the feelers "E" (see photo T), which are small and protruding and may be damaged if due care is not taken when positioning the conveyor.

DÉMONTAGE DE LE CONVOYEUR A SYSTÈME DE SECURITE "SAFE" (option)

⚠ Débrancher la fiche de la prise de courant.

Opérations de démontage:

Démonter la chute/protection au niveau de la sortie de la viande

- dévisser le volant (1)
- retirer la vitrine (2) (uniquement sur le modèle C/E700 R)
- ouvrir la vitrine (8) (uniquement sur le modèle C/E701 R)
- avec l'outil spécial fourni, enlever la plaque, le couteau, l'hélice (voir photo S)

⚠ Attention: lames coupantes.

⚠ N.B. Achten Sie beim Ausbau und bei der Reinigung des Mahlwerks auf die Taster "E" (siehe Foto T). Letztere stehen über und haben kleine Abmessungen, sodass sie bei einer ungenauen Positionierung des Förderers in ihrer Struktur beschädigt werden könnten.

ZERLEGEN DER FÖRDERERS MIT SICHERHEITSSYSTEM "SAFE" (Optional)

⚠ Den Stecker des Stromkabels ziehen.

In dieser Reihenfolge vorgehen:

Den Fleischabweiser/Schutz abmontieren:

- Das Handrad (1) ausdrehen
- Die Vitrine (2) abnehmen (nur bei Modell C/E700 R)
- öffnen Vitrine (8) abnehmen (nur bei Modell C/E701 R)
- Ziehen Sie mit Hilfe des mit gelieferten Werkzeugs Platte, Messer, Schraube ab (siehe Foto S)

⚠ Vorsicht: scharfe Schneiden

⚠ N.B. Achten Sie beim Ausbau und bei der Reinigung des Mahlwerks auf die Taster "E" (siehe Foto T). Letztere stehen über und haben kleine Abmessungen, sodass sie bei einer ungenauen Positionierung des Förderers in ihrer Struktur beschädigt werden könnten.

DESMONTAJE DEL TRANSPORTADOR CON SISTEMA SEGURIDAD "SAFE" (Opcional)

⚠ Desconectar la toma de la corriente eléctrica.

Sucesión de operaciones de desmontaje:

Desmontar el desviador/protección salida carne:

- desenroscar el volante (1);
- retirar la vitrina (2) (sólo en el modelo C/E700 R);
- abrir la vitrina (8) (sólo en el modelo C/E701 R);
- Utilizando la herramienta suministrada, extraiga la placa, la cuchilla y la hélice (véase la fotografía S)

⚠ Atención cuchillas, peligro de corte

⚠ Nota: Durante la fase de desmontaje y limpieza del grupo de trituración, preste atención a los palpadores "Y" (véase la fotografía T) ya que, a causa de sus pequeñas dimensiones y de su posición sobresaliente, podrían sufrir daños estructurales en caso de errónea colocación del transportador.



1



2



Foto S

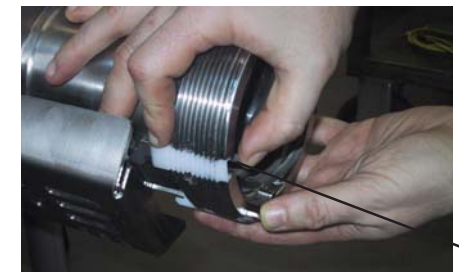


Foto T



USO DELLA MACCHINA

MACHINE OPERATION

UTILISATION DE LA MACHINE

GEBRAUCH DER MASCHINE

USO DE LA MÁQUINA

Descrizione pannello comandi

- A** pulsante di marcia avanti del tritacarne
B pulsante rosso di stop del tritacarne
C pulsante marcia indietro a impulsi del tritacarne
D pulsante marcia avanti pale del mescolatore
E pulsante rosso di stop delle pale del mescolatore
F pulsante a impulsi marcia indietro delle pale del mescolatore
G interruttore/sezionatore generale
-I : corrente inserita
-0 : corrente disinserita
H pulsante di emergenza a fungo rosso
I teletermostato (mod. C/E700R-701R)
L interruttore (selettore) frigorifero (mod C/E700R-701R)
-I : avvio impianto
-0 : arresto impianto

Description of control panel

- A** pushbutton for forward movement of meat mincer
B red stop button of meat mincer
C pushbutton for reverse pulse movement of meat mincer
D pushbutton for forward movement of mixing blades
E red stop button of mixing blades
F pushbutton for reverse pulse movement of mixing blades
G main on/off switch
-I : power on
-0 : power off
H red mushroom-head emergency button
I telethermostat (mod. C/E700 R-701R)
L refrigerator switch (selector) (mod. C/E700 R-701R)
-I : start unit
-0 : stop unit

Description du panneau de commande

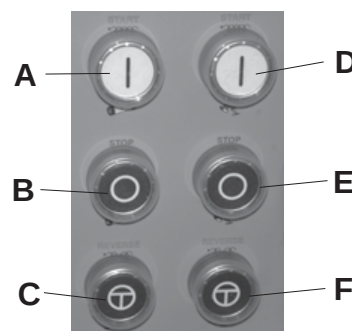
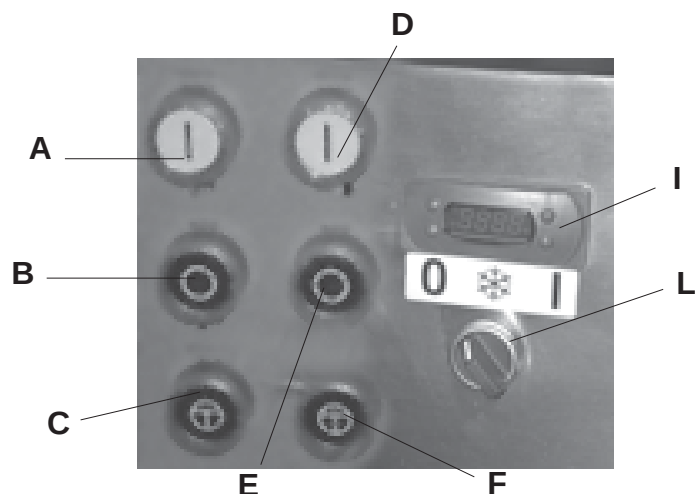
- A** bouton de marche avant du hachoir
B bouton rouge d'arrêt du hachoir
C bouton de marche arrière à impulsions du hachoir
D bouton de marche avant des pales du mélangeur
E bouton rouge d'arrêt des pales du mélangeur
F bouton de marche arrière à impulsions des pales du mélangeur
G interrupteur/sectionneur général
- I : sous tension
- 0 : tension coupée
H bouton d'arrêt d'urgence coup-de-poing
I thermostat (mod. C/E700 R-701R)
L interrupteur (sélecteur) groupe de réfrigération (mod. C/E700 R-701R)
- I : marche
- 0 : arrêt

Beschreibung der Steuertafel

- A** Drucktaste Vorwärtsgang Fleischwolf
B Rote Stopptaste Fleischwolf
C Drucktaste Rückwärtsgang Impulsbetrieb Fleischwolf
D Drucktaste Vorwärtsgang Mischerschaukeln
E Rote Stopptaste Mischerschaukeln
F Drucktaste Rückwärtsgang Impulsbetrieb Mischerschaukeln
G Hauptschalter/Trennschalter
-I : Strom Ein
-0 : Strom Aus
H Rote Notaus-Pilztaste
I Fernthermostat (Mod. C/E700 R-701R)
L Wählschalter Kühlung (Mod. C/E700 R-701R)
- I : Anlage Ein
- 0 : Anlage Aus

Descripción tablero de mandos

- A** botón de marcha hacia adelante de la picadora de carne
B botón rojo de parada de la picadora
C botón de marcha hacia atrás mediante impulsos de la picadora
D botón de marcha hacia adelante aspas del mezclador
E botón rojo de parada de las aspas del mezclador
F botón de marcha hacia atrás mediante impulsos de las aspas del mezclador
G interruptor/seccionador general
-I : corriente conectada
-0 : corriente desconectada
H botón fungiforme rojo de emergencia
I teletermostato (mod. C/E700R-701R)
L interruptor (selector) refrigerador (mod. C/E700 R-701R)
- I : arranque instalación
- 0 : parada instalación



Avviamento

Posizionare un recipiente di raccolta sotto la bocca di macinazione della carne.

Inserire la spina elettrica nella presa di corrente.

Eseguire i controlli preliminari.

Sbloccare il tasto a fungo rosso (H foto Q) ruotandolo in senso orario.

Ruotare l'interruttore generale (G foto Q) in posizione "I".

Aprire il coperchio della vasca di contenimento (1 foto P) tirando il pomello di chiusura (2 foto P) e riempire la vasca di contenimento con la carne da lavorare.

Nei modelli **C/E700R, C/E701R** prima dell'accensione del pulsante di avvio (A foto R), ruotare il selettore L (foto R) per l'accensione del gruppo frigorifero in posizione I, ed attendere il raggiungimento della temperatura impostata verificando il valore presente sul termostato (I foto R).

(Per tutti i modelli)

Premere il pulsante di avvio tritacarne (A foto R), e il pulsante (D foto R) di avvio pale di alimentazione.

Per fermare il tritacarne premere il pulsante di STOP (B foto R).

Il pulsante a fungo (H foto Q) serve come pulsante di emergenza: premerlo in caso di funzionamento anormale o di pericolo. (Una volta azionato, ruotarlo nel senso della freccia per riabilitare il funzionamento della macchina).



2

Foto P

Starting the machine

Place a receptacle beneath the mincer head to receive the meat. Insert the plug into an electric socket. Carry out the preliminary checks.

Release the red mushroom-head pushbutton (H photo Q) by turning it clockwise.

Turn the main switch (G photo Q) to position "I".

Open the lid of the pan (1 photo P) by pulling on the knob (2 photo P) and fill the pan with the meat to be processed.

Models **C/E700 R, C/E7001R** only: before pressing the start button (A photo R), move selector L (photo R) for switching on the refrigerating unit to position I and wait until the set temperature is reached; check the temperature shown on the thermostat (I photo R).

(For all models)

Press the meat mincer start button (A photo R) and the start button (D photo R) of the feed blades.

To stop the meat mincer, press the STOP button (B photo R).

The mushroom-head pushbutton (H photo Q) serves as an emergency button: press it whenever a malfunctioning or hazard occurs. (Once pressed, it must be turned in the direction of the arrow to re-enable the machine).



Foto Q

Mise en marche

Placer un récipient de récupération sous la bouche de hachage de la viande. Brancher la fiche à une prise de courant et procéder aux contrôles préliminaires. Débloquer le bouton coup-de-poing rouge (H photo Q) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Placer l'interrupteur général (G photo Q) sur la position "I".

Ouvrir le couvercle du bac à viande (1 photo P) en tirant le pommeau de fermeture (2 photo P) et remplir le bac de viande à hacher.

Sur les modèles **C/E700 R, C/E701R** avant la mise en marche à l'aide du bouton de marche (A photo R), placer le sélecteur L (photo R) sur la position "I" pour mettre en marche le groupe de réfrigération, et attendre que soit atteinte la température programmée, contrôler à cet effet la température indiquée par le thermostat (I photo R).

(Pour tous les modèles)

Appuyer sur le bouton de mise en marche du hachoir (A photo R) et sur le bouton de mise en marche (D photo R) des pales d'alimentation.

Pour arrêter le hachoir, appuyer sur le bouton d'ARRÊT (B photo R).

Le bouton coup-de-poing (H photo Q) doit être utilisé pour l'arrêt d'urgence: appuyer sur ce bouton en cas de fonctionnement anormal ou de danger (une fois enfoncé, il est nécessaire de le tourner dans le sens de la flèche pour rétablir le fonctionnement de la machine).

Inbetriebnahme

Ein Auffangbecken unter den Haschierkopf stellen. Den Netzstecker einstecken. Die Vorkontrollen durchführen.

Die rote Pilztaste (H Foto Q) durch Drehen im Uhrzeigersinn entsperren.

Den Hauptschalter (G Foto Q) auf „I“ drehen.

Den Deckel der Fleischwanne (1 Foto P) durch Ziehen am Griff (2 Foto P) öffnen und die Wanne mit zu haschierendem Fleisch befüllen.

Nur Modell **C/E700 R, C/E701 R** vor dem Betätigen der Gangtaste (A Foto R) den Wählschalter L (Foto R) zum Einschalten des Kühlaggregats auf I drehen und warten, bis die vorgegebene Temperatur erreicht ist (am Thermostat kontrollieren (I Foto R).

(Bei allen Modellen)

Die Gangtaste des Fleischwolfs (A Foto R), und die Drucktaste (D Foto R) zum Einschalten der Mischerschaukeln drücken.

Den Fleischwolf durch Drücken der STOPP-Taste (B Foto R) stoppen.

Die Pilztaste (H Foto Q) dient als Notaus-Taste: Sie wird bei Störungen oder Gefahr betätigt. (Nach dem Betätigen in Pfeilrichtung drehen, um die Maschine wieder in Gang zu setzen).

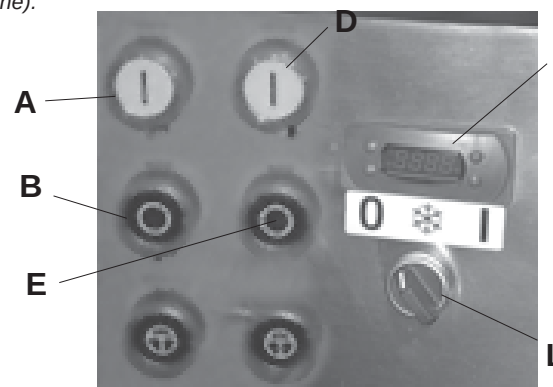


Foto R

Arranque

Colocar un recipiente de recogida bajo la boca de picado de la carne. Conectar el enchufe eléctrico en la toma de corriente. Efectuar los controles preliminares.

Desbloquear el botón fungiforme rojo (H foto Q) girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

Disponer el interruptor general (G foto Q) en posición "I".

Abrir la tapa de la cuba de recepción (1 foto P) tirando el pomo de cierre (2 foto P) y llenar la cuba con la carne a picar.

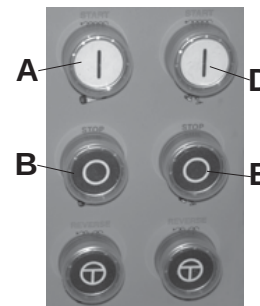
Los modelos **C/E700 R, C/E701 R** antes de presionar el botón de arranque (A foto R), disponer en posición I el selector L (foto R) para el encendido de la unidad refrigeradora y esperar que se alcance la temperatura programada, controlando el valor indicado por el termostato (I foto R).

(Para todos los modelos)

Presionar el botón de arranque de la picadora de carne (A foto R) y el botón (D foto R) de arranque aspas de alimentación.

Para detener la picadora de carne se debe presionar el botón de PARADA (B foto R).

El botón fungiforme (H foto Q) opera como botón de parada de emergencia, a utilizar en caso de funcionamiento anómalo o de peligro (una vez accionado, girarlo en el sentido de la flecha para habilitar nuevamente el funcionamiento de la máquina).





Uso della macchina



Per utilizzare la macchina in condizioni di sicurezza l'Operatore deve rispettare la posizione di lavoro e di comando indicata alla pagina 12.

Produzione

L'Operatore addetto alla produzione deve osservare alcune semplici norme di sicurezza.

⚠ Togliere collane, braccialetti, cravatte e scarpe eccessivamente pendenti e avvolgere o legare i capelli lunghi.

La bocca ed i suoi componenti devono essere smontati e puliti al termine della lavorazione.

Rimontarli solo quando si deve ricominciare a lavorare.

Nelle foto sono rappresentate le possibili composizioni della bocca, adatte alle diverse caratteristiche del prodotto tritato che si desidera ottenere.

- Enterprise
- Unger S5
- Unger S5 (in versione S3).

Vista la quotidiana necessità di movimentare la bocca di macinazione, si riporta il peso complessivo dei diversi e possibili modelli:

C/E 701-701R		
ENTERPRISE 32	8 Kg	
UNGER S5 32	10 Kg	
C/E 702-700R-700S		
ENTERPRISE 32	15 Kg	
UNGER S5 32	17,3 Kg	

Use of the machine



In order to safely operate the machine the Operator must stand at the working and control position described on page 12.

Produzione

The machine is supplied with a plug for connecting it to the mains outlet.

⚠ Remove chains, bracelets, ties and loose scarves and wind or tie long hair.

The head and its components must be disassembled and cleaned after use.

Reassemble them only when you start working again.

The pictures on this page describe the possible combinations for the head suitable for the different characteristics of the minced product you want to obtain.

- Enterprise
- Unger S5
- Unger S5 (in S3 version)

As the mincing head is moved every day, it might be useful to know the weight of the various models available:

C/E 701-701R		
ENTERPRISE 32	8 Kg	
UNGER S5 32	10 Kg	
C/E 702-700R-700S		
ENTERPRISE 32	15 Kg	
UNGER S5 32	17,3 Kg	

Utilisation de la machine



Pour utiliser la machine en toute sécurité, l'Opérateur doit respecter la position de travail et de commande indiquée à la page 12.

Production

L'Opérateur chargé de la production doit observer quelques normes de sécurité simples.

⚠ Enlever colliers, bracelets, cravates et écharpes excessivement pendantes et couvrir ou attacher les cheveux longs.

Le corps de hachage et ses composants doivent être démontés et nettoyés après chaque utilisation. Ne les remonter que lors de l'utilisation suivante. Les photos présentent les compositions possibles du corps de hachage, appropriées aux différentes caractéristiques du produit haché que l'on souhaite obtenir.

- Enterprise
- Unger S5
- Unger S5 (en version S3).

Le corps de hachage étant déplacé chaque jour, connaître le poids des différents modèles disponibles pourrait être utile		
C/E 701-701R		
ENTERPRISE 32	8 Kg	
UNGER S5 32	10 Kg	
C/E 702-700R-700S		
ENTERPRISE 32	15 Kg	
UNGER S5 32	17,3 Kg	

Betrieb der Maschine



Damit die Maschine sicher verwendet werden kann, muss die auf Seite 12 angegebene Arbeitsstellung beachtet werden.

Produktion

Der Bediener muss einige einfache Sicherheitsregeln beachten.

⚠ Lose Halsketten, Armreife, Kravatten und Halstücher ausziehen. Lange Haare zusammenbinden.

Der Haschierkopf und seine Bestandteile müssen nach der Arbeit auseinandergenommen und gereinigt werden.

Setzen Sie diese erst wieder zusammen, wenn Sie sie das nächste Mal verwenden. Auf den Fotos sind die verschiedenen Teile des Haschierkopfes je nach dem zu haschierenden Material dargestellt.

- Enterprise
- Unger S5
- Unger S5 (Version S3)

Die verschiedenen Bestandteile des Haschierkopfes in der auf den folgenden Seiten beschriebenen Reihenfolge zusammensetzen.

C/E 701-701R		
ENTERPRISE 32	8 Kg	
UNGER S5 32	10 Kg	
C/E 702-700R-700S		
ENTERPRISE 32	15 Kg	
UNGER S5 32	17,3 Kg	

Uso de la máquina



Para utilizar la máquina en condiciones de seguridad el Operador debe respetar la posición de trabajo y mando indicada en la página 12.

Producción

El Operador encargado de la producción debe acatar unas normas de seguridad sencillas.

⚠ Quitar collares, pulseras, corbatas y bufandas demasiado colgantes y enrollar o atar el pelo largo.

El sistema de picado y sus componentes deben des-montarse después del trabajo. Volver a montarlos cuando se reanude el trabajo. En las fotografías al lado se indican las posibles composiciones del sistema de picado, aptas para las diferentes características del producto picado que se quiere conseguir.

- Enterprise
- Unger S5
- Unger S5 (en versión S3).

Para montar los diferentes componentes del sistema de picado, respetar la secuencia indicada en las páginas siguientes:

C/E 701-701R		
ENTERPRISE 32	8 Kg	
UNGER S5 32	10 Kg	
C/E 702-700R-700S		
ENTERPRISE 32	15 Kg	
UNGER S5 32	17,3 Kg	

Enterprise

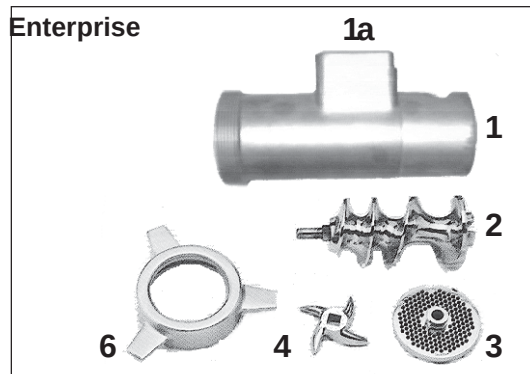


Foto S

Composizioni Bocche

1 Convogliatore	5 Anello di spessore per S3
2 Elica	5/1 Anello di spessore per S5
3 Piastre	6 Volantino
4 Coltelli	

Composition of the Heads

1 Barrel	5 Spacer ring for S3
2 Worm	5/1 Spacer ring for S5
3 Plates	6 Clampwheel
4 Knives	

Composition corps de hachage

1 Corps d'amenée	5 Bague pour S3
2 Hélice	5/1 Bague pour S5
3 Plaques	6 Collier de serrage
4 Couteaux	

Bestandteile der Haschierköpfe

1 Schneckengehäuse	5 Beilagering für S3
2 Schnecke	5/1 Beilagering für S5
3 Scheiben	6 Handrad
4 Messer	

Composicion Sistema de Picado

1 Boca	5 Anillo espaciador S3
2 Sinfin	5/1 Anillo espaciador S5
3 Placas	6 Tuerca porta placas
4 Cuchillas	

Per il montaggio dei vari componenti della bocca, attenersi alla successione di seguito indicata.

- Montare il convogliatore nella sua sede ed avvitare i dadi (A foto T) mediante la chiave in dotazione.

- Inserire l'Elica (n°2 foto S) assicurandosi che il suo terminale posteriore femmina incastri correttamente il terminale maschio dell'Albero portaelica sporgente dal fondo del convogliatore (n°1 foto S): cercare la posizione ruotando l'elica, tenendola per il perno.

- Inserire Piastra/e e coltello/i delle rispettive versioni Enterprise, Unger S3, Unger S5, facendo attenzione che le lame taglienti siano rivolte verso l'esterno (foto U) e la piastra (n°3 foto S) con l'intaglio in corrispondenza del pernetto (B foto T).

La composizione Unger S5 versione S3 si differenzia da quella Unger S5 per il mancato montaggio della piastra 3/1 (oppure 3/2), del coltello 4/1 e per la sostituzione dell'anello 5 con l'anello 5/1 di spessore maggiore.

- Avvitare il Volantino (N°6 foto S) a fine corsa con la semplice pressione di un dito in modo da non serrarlo troppo.

Il Coltello deve lavorare strisciando sulla trafila senza bloccarsi.

Maneggiare questi oggetti con precauzione per evitare la loro caduta sui piedi.

Inserire la spina elettrica nella presa di corrente.

⚠ Non iniziare la macinazione senza prima aver inserito la bocca di macinazione secondo le modalità sopra esposte ed essersi accertati del blocco del convogliatore.

Riempire la tramoggia di carne da macinare (max 30 kg per C/E 701e 701R 80 kg per C/E 702 e 100 kg per C/E 700R e 700S),

To assemble the various components of the head, follow the succession described on the next pages.

- Fit the screw casing in place and tighten the nuts (A photo T) using the wrench provided.

- Insert the Worm (n.2 photo S) checking that its female trailing end fits perfectly into the male trailing end of the worm shaft projecting from the bottom of the barrel (n.1 photo S): look for the correct position by turning the worm keeping it by the pin.

- Insert the Plate(s) and the knife(s) of the different versions (Enterprise, Unger S3, Unger S5) verifying that the cutting blades are turned outwards (photo U) and the plate (n.3 photo S) with the nick connected with the small pin (B photo T).

The set Unger S5 version S3 is different from the Unger series 5 for the lack of plate 3/1 (or 3/2), the lack of plate 4/1 and for the replacement of ring 5 with the thicker ring 5/1.

- Tighten the Clampwheel (n.6 photo S) by pressing with just one finger to avoid tightening it too much.

The knife must graze the plate without jamming.

Always handle these objects with care to prevent them from falling on the operator's feet.

Connect the electric plug to the power outlet.

⚠ Never start meat mincing before the head has been mounted according to the instructions above. Make sure that the screw casing is properly locked.

Fill the feedpan with meat to be minced (max 30 kg for C/E701, 701R 80 kg for C/E702 and 100 kg per C/E700 R and 700 S),

Pour le montage des différents composants du corps de hachage, suivre l'ordre indiqué dans les pages suivantes.

- Mettre en place le corps d'amenée sur son logement et visser les écrous (A photo T) à l'aide de la clé fournie à cet effet.

- Tourner le Levier (n°2 photo S) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le haut.

- Mettre en place l'hélice (n°2 photo F), en s'assurant que son extrémité femelle arrière s'enclenche correctement avec l'extrémité mâle de l'arbre de support de l'hélice qui dépasse du fond du corps d'amenée (n°1 photo S): chercher la position en tournant l'hélice, tout en la tenant par le pivot.

- Mettre en place la (les) Plaque(s) et le(s) Couteau(x) correspondant aux différentes versions Enterprise, Unger S3, Unger S5, en veillant à ce que les lames de coupe soient tournées vers l'extérieur (photo U) et la plaque (n°3 photo F) présente l'encoche à la hauteur du pivot (n°1 photo H).

La composition Unger S5 version S3 se distingue de la composition Unger série 5 en ce qu'elle ne prévoit pas le montage de la plaque 3/1 (ou bien 3/2), du couteau 4/1 et en ce que la bague 5 est remplacée par la bague 5/1, d'épaisseur supérieure.

- Tourner le Collier de serrage (n°6 photo S), de façon à l'amener en fin de course, avec la simple pression d'un doigt, de façon à ne pas trop le serrer.

Le Couteau doit fonctionner au contact de la plaque à trous sans se bloquer. Manier ces objets avec précaution, pour éviter qu'ils ne tombent sur les pieds.

Brancher la fiche électrique dans la prise de courant.

⚠ Ne jamais commencer les opérations de hachage avant d'avoir correctement monté le corps selon les instructions ci-dessus et avoir contrôlé le serrage du corps d'amenée.

Die verschiedenen Bestandteile des Haschierkopfes in der auf den folgenden Seiten beschriebenen Reihenfolge zusammensetzen.

Den Förderer einsetzen und die Muttern mit dem mitgelieferten Schlüssel festschrauben (A Foto T).

- Die Schnecke (Nr. 2 Foto S) am Zapfen halten und durch Drehen in das aus dem Schneckengehäuse (Nr.1 Foto S) ragenden Wellenende einschieben bis er richtig sitzt.

- Die Scheibe(n) und/oder Messer der verschiedenen Versionen Enterprise, Unger S3, Unger S5 einsetzen, wobei zu beachten ist, dass die scharfen Messerschneiden nach aussen gedreht sein (Foto U) und die Kerbe der Scheibe (Nr.3 Foto S) mit dem Zapfen (B Foto T) übereinstimmen müssen.

Die Zusammensetzung Unger S5 Version S3 unterscheidet sich von der S5 dadurch, dass die Scheibe 3/1 (oder 3/2), das Messer 4/1 nicht montiert und der Ring 5 mit dem dickeren Ring 5/1 ersetzt werden müssen.

- Das Handrad (Nr. 6 Foto S) mit leichtem Fingerdruck anschrauben, ohne es jedoch zu stark anzuziehen.

Handhaben Sie diese Teile vorsichtig, damit Sie Ihnen nicht auf die Füße fallen.

Den Stecker in die Steckdose einstecken.

Die Auffangschale unter den Stopfer Den Stecker in die Steckdose einstecken.

⚠ Erst mit dem Mahlen beginnen, wenn die Mahlöffnung auf die oben dargestellte Weise eingesetzt und sichergestellt ist, dass der Förderer blockiert ist.

Para montar los diferentes componentes del sistema de picado, respetar la secuencia indicada en las páginas siguientes.

Montar el conductor en su asiento y enroscar las tuercas (A foto T) mediante la llave adjunta.

- Introducir el sinfín (n°2 foto S) asegurándose que su terminal trasero hembra encaje perfectamente en el terminal macho del Arbol porta-sinfín que sobresale del fondo de la boca: buscar la posición girando el sinfín (n°1 foto S), agarrándola por el pasador:

- Colocar la(s) Placa(s) y cuchilla(s) de las versiones Enterprise, Unger S3, Unger S5, procurando que las hojas estén dirigidas hacia el exterior (foto U) y la placa (n°3 foto S) con la muesca donde el pasador (n° 1 foto H). La composición Unger S5 versión S3 se diferencia de la Unger S5 por el no montaje de la placa 3/1 (o bien 3/2) de la cuchilla 4/1 y por haber sustituido el anillo 5 por el anillo 5/1 de grosor superior.

- Atornillar suavemente la Tuerca (N°6 foto S) a tope de recorrido por medio de la simple presión de un dedo para no apretarlo demasiado.

La Cuchilla debe trabajar rozando en la placa sin bloquearse.

Manejar estos objetos con precaución para evitar su caída sobre los pies.

Conectar el enchufe eléctrico a la toma de corriente.

⚠ No comenzar la picadura sin haber colocado la boca de picadura de la manera antes indicada y haber controlado que el transportador esté bloqueado

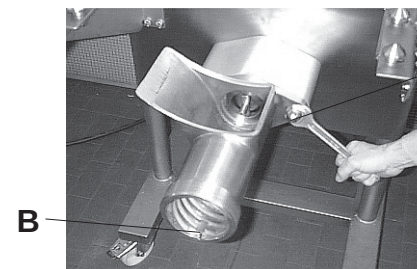
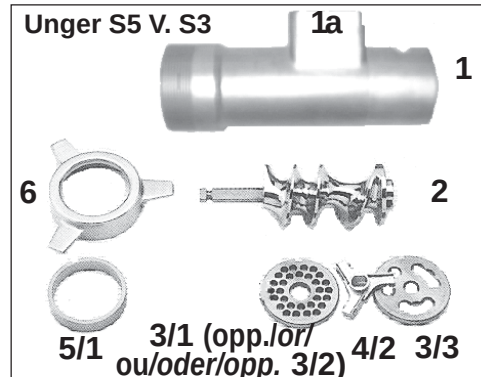
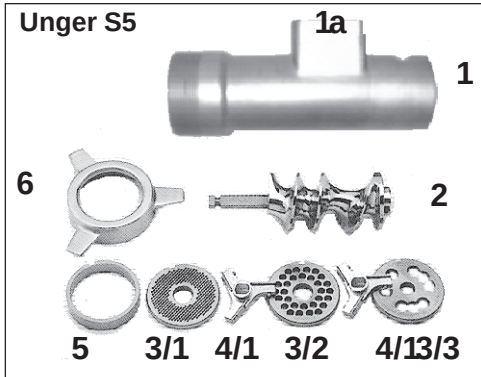


Foto T

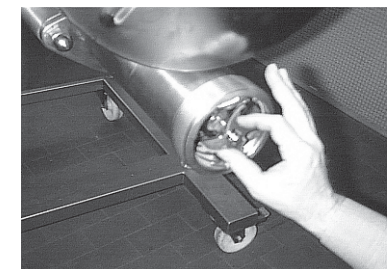


Foto U



chiudere il coperchio della tramoggia e avviare la macchina azionando il pulsante di inserzione (A foto V), premere poi il pulsante di avvio rotazione pale (D foto V) la carne macinata uscirà dalla bocca anteriore cadendo in una vasca di raccolta opportunamente posizionata.

Per far ruotare il tritacarne in senso inverso arrestare la macchina agendo sul pulsante rosso (B foto V) quindi premere il tasto T (F foto V) ad azionamento mantenuto. Si consiglia l'utilizzo di questa funzione se la lavorazione dei pezzi di carne non è continua per la presenza di corpi estranei quali ossi o altro che ne ostruiscono l'avanzamento.

⚠ Fare funzionare solo per alcuni secondi
Se la lavorazione continua a non avvenire in modo corretto, spegnere la macchina e togliere completamente il prodotto rimasto all'interno. Agire come per la pulizia. (Vedere a pagina 26).

Utilizzare sempre coltello e piastra abbinati.

Nel caso che la carne macinata abbia un brutto aspetto ed esca lentamente, controllare lo stato di usura di questi particolari, se presentano rigature sostituirli o riaffilarli.

Anche le pale del mescolatore possono essere fatte girare in senso opposto: arrestarne il moto premendo il pulsante rosso E, quindi premere il pulsante ad azione mantenuta T (G foto V).

⚠ Spegnere i motori a fine lavorazione premendo i tasti rossi (E e B foto V).

⚠ Per ragioni di sicurezza non usare piastre esterne con fori di diametro ≥ 8 mm o fori ovali.

close the lid of the feedpan and start the machine by pressing the start button (A photo V); then press the blade start button (D photo V). The minced meat will be discharged from the head at the front and drop into the receiving pan placed beneath it.

To run the meat mincer in the opposite direction, stop the machine by pressing the red pushbutton (B photo V); then press pushbutton T (F photo V), which must be held pressed down.

This feature is used if meat pieces are not flowing smoothly because of the presence of foreign bodies, such as bones or similar, that prevent meat from advancing.

⚠ Keep the lever turned for a few seconds, then release it.

If the mincer does not work correctly, turn the machine off and remove the product inside completely. Proceed as with cleaning. (See page 26).

Always use knife and plate mated.

If the minced meat has an unsatisfactory appearance or comes out slowly, check these components for wear and if they are scratched replace or re-sharpen them.

The mixing blades can also be made to run in the opposite direction; stop them by pressing the red pushbutton (E photo V) and then press pushbutton T (G photo V), which must be held pressed down.

⚠ After use, turn the motor off by pressing the red mushroom-head button (E and B photo V).

⚠ For safety reasons, do not use plates with holes of diameter ≥ 8 mm or with oval holes.

Remplir la trémie de viande à hacher (30 kg max. pour le modèle C/E701, 701R 80 kg max. pour le modèle C/E702 et 100 kg max. pour les modèles C/E700 R et 700 S), refermer le couvercle de la trémie et mettre en marche la machine en appuyant sur le bouton de mise en marche (A photo V), appuyer ensuite sur le bouton de mise en rotation des pales (D photo V): la viande hachée sort par la bouche antérieure et tombe dans le récipient de récupération positionné à cet effet.

Pour faire fonctionner le hachoir dans le sens inverse, arrêter la machine en appuyant sur le bouton rouge (B photo V) et appuyer ensuite sur le bouton T (F photo V) en le maintenant enfoncé.

⚠ N'utiliser cette fonction que pendant quelques secondes.

Si le fonctionnement continue de façon incorrecte, éteindre la machine et enlever complètement le produit présent à l'intérieur. Suivre la procédure indiquée pour le nettoyage (voir page 26).

Veiller à toujours utiliser lame et plaque assorties.

Dans le cas où la viande hachée pas un bel aspect et sortirait lentement, contrôler le degré d'usure de ces pièces; si elles présentent des rayures, les changer ou les affûter.

Il est également possible de faire tourner dans le sens inverse les pales du mélangeur; pour cela, arrêter la rotation des pales en appuyant sur le bouton rouge (E photo V) et appuyer ensuite sur le bouton T (G photo V) en le maintenant enfoncé.

⚠ Eteindre le moteur au moyen du bouton coup-de-poing rouge (E et B photo V).

⚠ Pour des raisons de sécurité ne pas utiliser des plaques avec des trous ayant diamètre ≥ 8 mm, ou des trous ovales.

Den Trichter mit zu haschierendem Fleisch befüllen (max. 30 kg im C/E701, 80 kg im C/E702 und 100 kg im C/E700 R und 700 S), den Trichterdeckel schließen und die Maschine durch Betätigen der Gangtaste (A Foto V) einschalten. Die Einschalttaste der Schaufeldrehung (D Foto V) betätigen; das Hackfleisch tritt vorne aus dem Fleischwolf aus und fällt in das darunter stehende Auffangbecken. Soll der Fleischwolf im Rückwärtsgang laufen, die Maschine mit der roten Stopptaste (B Foto V) stoppen, dann die Dauerdrucktaste T (F Foto V) betätigen.

⚠ Nur für ein paar Sekunden rückwärts laufen lassen.

Wenn das Fleisch weiterhin nicht gut durchläuft, stellen Sie die Maschine ab und nehmen Sie den Rest des Fleisches heraus. Dann gehen Sie wie bei der Reinigung vor (siehe Seite 26).

Immer zusammengehörige Messer und Platten verwenden.

Wenn das durchgelassene Fleisch schlecht aussieht und langsam herauskommt, den Abnutzungsgrad dieser Teile kontrollieren, wenn sie Riefungen aufweisen, auswechseln oder schleifen.

Auch die Mischerschaukeln können in der Gegenrichtung drehen; dazu die Schaufeln durch Betätigen der roten Taste (E Foto V) stoppen und die Dauerdrucktaste T (F Foto V) betätigen.

⚠ Am Ende der Arbeit die Maschine durch Druck auf die rote Pilztaste (E und B Foto V) abstellen.

⚠ Aus Sicherheitsgründen keine Lochscheiben mit Lochdurchmesser ≥ 8 mm oder ovalen Löchern verwenden.

Llenar la tolva con carne a picar (máx. 30 kg para C/E701, 80 kg para C/E702 y 100 kg para C/E700 R y 700 S), aplicar la tapa de la tolva y activar la máquina mediante el respectivo botón (A foto V); presionar a continuación el botón de activación de las aspas (D foto V). También las aspas del mezclador pueden girar en sentido opuesto; para ello, interrumpir su movimiento mediante el botón rojo (E foto V) y presionar y mantener presionado el botón T (G foto V).

⚠ Hacer funcionar sólo durante algunos segundos.

Si el trabajo continúa presentando dificultades, se deberá apagar la máquina y retirar por completo el producto presente en su interior. Proceder como para la limpieza (véase pág. 26).

Utilizar siempre cuchilla y placa combinados.

En caso de que la carne molida presente un mal aspecto y salga lentamente, deberá controlarse el nivel de desgaste de estos componentes; sustituirlos o reaflarlos en caso de que presenten rayas.

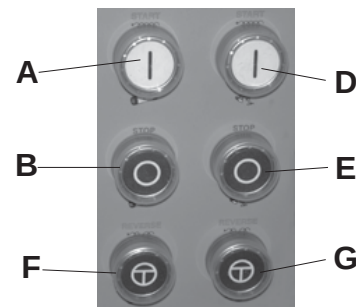
Para hacer girar la picadora de carne en sentido contrario, detener la máquina mediante el botón rojo (B foto V) y presionar y mantener presionado el botón T (F foto V).

⚠ Una vez concluido el trabajo, oprimir la tecla roja (n°110 foto L) para apagar el motor.

⚠ Por razones de seguridad no se deben utilizar placas externas con agujeros de diámetro ≥ 8 mm o agujeros ovales.



Foto V



Pulizia e Manutenzione

Attenersi alle prescrizioni contenute nelle Direttive (93/43/CEE e 96/3/CEE (HACCP)

Tutte le operazioni di manutenzione previste nel presente manuale di istruzione per l'uso devono essere eseguite secondo quanto descritto nel manuale stesso e solo da operatori adeguatamente addestrati e con le competenze necessarie ad intervenire sulla macchina.

Per gli interventi di manutenzione non descritti nel manuale di istruzione per l'uso e per gli interventi di riparazione che si dovessero rendere necessari, è opportuno rivolgersi sempre al concessionario presso il quale si è effettuato l'acquisto oppure contattare la Minerva di Chiodini M. per essere indirizzati al più vicino servizio di assistenza autorizzato.

⚠ Qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione deve essere effettuata con la presa di corrente elettrica disinserita. Si consiglia di smontare e pulire accuratamente tutti i giorni, con acqua tiepida e detergente neutro, la bocca di macinazione (verificare scheda tecnica per detergenti allegata al manuale). Non pulire la macchina con getto d'acqua, ma solo con straccio umido. Non lasciare le parti a bagno nell'acqua.

Cleaning and Maintenance

Please follow the recommendations of Directive 93/43/EEC and 96/3/EEC (HACCP)

All the maintenance operations described in this instruction manual must be performed as indicated in the manual and only by suitably trained operators possessing the necessary skills. For the maintenance operations not described in this instruction manual and for any repairs that become necessary, please contact the dealer that sold you the machine or contact La Minerva di Chiodini M. to be referred to your nearest authorised service centre.

⚠ *Always disconnect from power supply before performing any cleaning and servicing operation. It is recommended to remove the head and its seat and clean them every day with lukewarm water and neutral detergent. Do not clean with water spray. Use a damp cloth only. Do not soak the parts.*

Nettoyage et Entretien

Respecter les dispositions de la Directive 93/43/CEE et 96/3/CEE (HACCP)

Toutes les opérations d'entretien prévues par le présent manuel d'utilisation doivent être effectuées conformément aux descriptions du manuel en question et uniquement par des opérateurs dûment formés et possédant les compétences requises pour intervenir sur la machine. Pour les interventions d'entretien non décrits dans le manuel d'utilisation qui pourraient se révéler nécessaires, il convient de s'adresser toujours au concessionnaire auprès duquel l'achat a été effectué ou bien de contacter La Minerva di Chiodini M. pour être orienté vers le service d'assistance agréé le plus proche.

⚠ Débrancher la machine avant toute opération de nettoyage ou d'entretien. Démontez et nettoyez soigneusement, tous les jours, le corps de hachage et son siège avec de l'eau tiède et détergent neutre. Ne pas utiliser de jet d'eau, mais uniquement un chiffon humide. Ne pas laisser les pièces immergées dans l'eau.

Reinigung und Wartung

Halten Sie sich an die Vorschriften der Richtlinie 93/43/EWG und 96/3/EWG (HACCP)

Alle in diesem Handbuch vorgesehenen Wartungsarbeiten sind den Bedienungsanleitungen gemäß sowie ausschließlich durch entsprechend eingewiesene, zum Eingriff an der Maschine befähigte Mitarbeiter auszuführen. Für die nicht in der Bedienungsanleitung beschriebenen Wartungseingriffe und die gegebenenfalls für notwendig befundenen Reparatüreingriffe empfiehlt es sich stets, Kontakt mit dem Vertragshändler aufzunehmen, bei dem der Kauf getätigt wurde. Oder wenden Sie sich an die Firma La Minerva di Chiodini M., die Sie an den am nächsten gelegenen autorisierten Kundendienst verweisen kann.

⚠ *Bei allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten muss der Stecker ausgezogen werden. Das Schneckengehäuse und dessen Sitz müssen täglich innen und aussen sorgfältig mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden. Die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl, sondern mit einem nassen Lappen reinigen. Die Teile nicht im Wasser liegen lassen.*

Limpeza y Mantenimiento

Atenerse a las disposiciones de la Directiva 93/43/CEE y 96/3/CEE (HACCP)

Todas las operaciones de mantenimiento previstas en el presente manual de instrucciones deben ser realizadas según lo descrito en el mismo, exclusivamente por operadores adecuadamente entrenados y con las competencias necesarias para intervenir en la máquina. Para las operaciones de mantenimiento no descritas en el manual de instrucciones y para las eventuales operaciones de reparación, se recomienda dirigirse siempre al concesionario en el que se ha realizado la compra o contactar con La Minerva di Chiodini M., para ser dirigidos al servicio de asistencia autorizado más cercano.

⚠ Cualquier operación de limpieza y mantenimiento debe efectuarse con el enchufe desconectado. Les aconsejamos que desmonten y limpien cuidadosamente todos los días con agua tibia y detergente neutro tanto el sistema de picado como el alojamiento en que se encuentra. Nunca limpien la máquina con chorros de agua sino sólo con un trapo húmedo. No dejen las partes en baño de agua.

**Pulizia**

Pulire quotidianamente la macchina dopo averla usata.

⚠ A fine produzione non conservare la carne nella tramoggia.

⚠ Usare solamente detergenti neutri (è ammesso occasionalmente alcool denaturato). Prestare particolare riguardo alle zone a contatto con il prodotto.

⚠ Disinserire la presa di corrente elettrica.

Per agevolare la pulizia dei fori della Piastra si consiglia di sbattere quest'ultima, in posizione piatta, sopra una spessa spugna imbevuta d'acqua. L'elasticità della spugna e la pressione dell'acqua agevoleranno l'uscita dei residui dai fori della Piastra. Completare la pulizia dei particolari con un getto di acqua corrente, quindi asciugarli. Pulire l'esterno della macchina con spugna umida facendo attenzione a non fare entrare acqua nelle feritoie di raffreddamento presenti.

⚠ Non usare mai getti d'acqua.

Rimontare gli accessori lavati, solamente in occasione di una successiva lavorazione (seguire in senso inverso le operazioni indicate per lo smontaggio).

Cleaning

Clean the machine daily after use.

⚠ When mincing cycle is finished, do not store meat into the feed pan.

⚠ Use only neutral cleansing agents (occasionally you can use denatured alcohol). Pay special attention to those parts of the machine that come into contact with the product.

⚠ Disconnect from power supply.

Wash all these parts with lukewarm running water until they are completely clean. Do not leave them submerged in water. To clean the Plate holes easily, we recommend you beat the plate, in a horizontal position, on a thick sponge soaked with water. Complete the cleaning of the parts with a spray of running water, then dry them. Clean the outer casing of the machine with a wet sponge. It is important that no water enter the machine through the vent slots.

⚠ Never use a direct spray of water.

Reassemble the washed parts only when you start working with the machine again (follow the directions for disassembly in reverse order).

Nettoyage

Nettoyer quotidiennement la machine après l'avoir utilisée.

⚠ Une fois la viande hachée, ne pas la conserver dans la trémie.

⚠ N'utiliser que des détergents neutres (seul l'alcool dénaturé est admis de façon occasionnelle). Veiller particulièrement aux zones en contact avec le produit.

⚠ Débrancher la machine du secteur.

Pour faciliter le nettoyage des orifices de la Plaque, nous vous conseillons de la battre, en position plate, sur une éponge épaisse imprégnée d'eau. L'élasticité de l'éponge et la pression de l'eau faciliteront la sortie des résidus par le haut de la Plaque. Compléter le nettoyage des pièces au jet d'eau courant, puis les sécher. Nettoyer l'extérieur de la machine avec une éponge humide en veillant à ne pas faire pénétrer d'eau dans les fentes de refroidissement.

⚠ Ne jamais utiliser de jets d'eau directs.

Ne remonter les accessoires lavés que lors de l'utilisation suivante (effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage).

Reinigung

Die Maschine muss täglich nach Gebrauch gereinigt werden.

⚠ Nach dem Haschieren das Fleisch nicht im Trichter aufbewahren.

⚠ Ausschliesslich neutrale Reinigungsmittel verwenden (gelegentlich ist denaturierter Alkohol erlaubt). Die mit dem Produkt in Berührung kommenden Teile besonders gut reinigen.

⚠ Stecker ausziehen.

Zur leichteren Reinigung der Lochscheibe diese waagrecht auf einem dicken nassen Schwamm ausklopfen. Der weiche Schwamm und der Druck des Wassers drücken die Reste nach oben aus den Löchern heraus. Die Teile unter dem Wasserstrahl reinigen und dann trocknen. Die Aussenseite der Maschine mit einem feuchten Schwamm reinigen, wobei zu beachten ist, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze eindringt.

⚠ Nie einen direkten Wasser-strahl benutzen.

Die Zubehörteile erst montieren, wenn sie das nächste Mal verwendet werden (den Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge der Demontage vornehmen).

Limpieza

Limpiar a diario la máquina después del uso.

⚠ Una vez concluida la producción no se debe conservar la carne en la tolva.

⚠ Usar sólo detergentes neutros (ocasionalmente se podrá utilizar alcohol desnaturalizado). Se deberán tratar con especial cuidado las zonas que entran en contacto con el producto.

⚠ Desconectar el enchufe.

Para facilitar la limpieza de los agujeros de la Placa les aconsejamos que arrojen la placa en posición plana, contra una esponja embebida de agua. La elasticidad de la esponja y la presión del agua facilitarán la salida de los residuos por lo alto de la Placa. Completar la limpieza de los componentes aplicándoles un chorro de agua corriente y secándolos. Limpiar la parte externa de la máquina con esponja húmeda evitando cuidadosamente la entrada de agua en las ranuras de enfriamiento.

⚠ No utilicen chorros de agua

Reensamblar los accesorios lavados sólo con motivo de una nueva elaboración (efectuar en orden y sentido inverso las operaciones indicadas para el desmontaje).

Controlli periodici

Controllare l'usura della Piastra (n. 1 foto W) e del Coltello (n°2 foto W).

La sostituzione della Piastra e del Coltello deve venire effettuata quando la somma dei loro due spessori si è ridotta di ca. 3 mm rispetto al valore iniziale ammontante a (per la versione Enterprise):

Piastra + Coltello del 32 - mm 23

Sostituire entrambi i componenti.
Coltello e Piastra devono sempre lavorare abbinati.
Nei casi Unger sostituire contemporaneamente anche tutte le rimanenti piastre e coltelli.

Regular controls

Check for tear and wear of the Plate (n.1 photo W) and of the Knife (n.2 photo W).

The Plate and the Knife must be replaced when the sum of the thickness of each part is reduced by 3mm as compared to the initial values (for the Enterprise version):

32 Plate + Knife - 23 mm

*Replace both parts.
The Knife and the Plate must always work together.
For Unger series, also replace all the remaining plates and knives.*

Contrôles périodiques

Contrôler l'usure de la plaque (n°1 photo W) et du couteau (n°2 photo W).

Le remplacement de la Plaque et du Couteau doit se faire quand la somme de leurs deux épaisseurs s'est réduite d'environ 3 mm par rapport à la valeur initiale qui est de (pour la version Enterprise) :

Plaque + couteau pour 32 - mm 23

Remplacer les deux éléments.
Le Couteau et la Plaque doivent toujours fonctionner ensemble.
Sur les types Unger, remplacer par la même occasion toutes les autres Plagues et tous les autres Couteaux.

Periodische Kontrollen

Die Abnutzung der Scheibe (Nr. 1 Foto W) und des Messers (Nr.2 Foto W) prüfen.

Die Scheiben und das Messer müssen ersetzt werden, wenn die Summe ihrer Stärken um etwa 3 mm kleiner ist als der Anfangswert von (für die Version Enterprise):

Scheibe + Messer 32 - mm 23

*Jeweils beide Teile ersetzen.
Messer und Scheibe müssen immer zusammen verwendet werden.
Bei den Unger gleichzeitig auch alle andern Scheiben und Messer ersetzen.*

Controles periódicos

Controlar el desgaste de la Placa (n°1 foto W) y la Cuchilla (n°2 foto W).

La sustitución de la Placa y de la Cuchilla deben efectuarse cuando la suma de sus espesores se ha reducido en 3 mm. aprox. respecto al valor inicial de (para la versión Enterprise):

Placa + Cuchilla de 32 - mm 23

Sustituir ambos componentes.
Cuchilla y Placa siempre han de trabajar acoplados.
En los sistemas Unger sustituir simultáneamente también todas las placas y cuchillas que quedan.

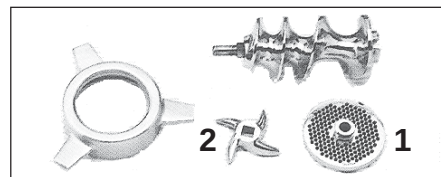


Foto W



Smontaggio della macchina per la pulizia

⚠ Disinserire la presa di corrente elettrica.

Successione di smontaggio:

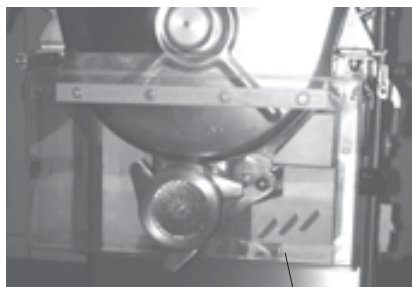
- 1) Smontare il deviatore/protezione uscita carne:
 - svitare il volantino (1)
 - togliere la vetrina (2) (solo nel modello C/E 700R)
 - aprire la vetrina (8) (solo nel modello C/E 701R)
 - con lo speciale attrezzo in dotazione estrarre piastra, coltello, elica (vedi foto S)

⚠ Attenzione alle lame taglienti

- 2) Smontare la vasca raccolta carne:
 - svitare il cappello (3)
 - sollevare il coperchio sganciando il perno di bloccaggio (4).



1



2

Disassembling the machine for cleaning

⚠ Pull out the plug.

Disassembly sequence:

- 1) Remove the meat chute/outfeed guard:
 - unscrew the clampwheel (1)
 - remove the display window (2) (only in model C/E700R)
 - open the display window (8) (only in model C/E701R)
 - using the special tool supplied, remove the plate, knife and propeller (see photo S)

⚠ Beware of sharp cutting edges

- 2) Remove the meat receiving pan:
 - unscrew the cap (3)
 - lift the lid by disengaging the pin locking it in place (4).

Démontage de la machine pour le nettoyage.

⚠ Débrancher la fiche de la prise de courant.

Opérations de démontage:

- 1) Démontez la chute/protection au niveau de la sortie de la viande
 - dévisser le volant (1)
 - retirer la vitrine (2) (uniquement sur le modèle C/E700 R)
 - ouvrir la vitrine (8) (uniquement sur le modèle C/E701 R)
 - avec l'outil spécial fourni, enlever la plaque, le couteau, l'hélice (voir photo S)

⚠ Attention: lames coupantes.

- 2) Démontez le bac de récupération de la viande:
 - dévisser le chapeau (3)
 - soulever le couvercle en décrochant l'axe de blocage (4)



8



Foto S

Zerlegen der Maschine für die Reinigung

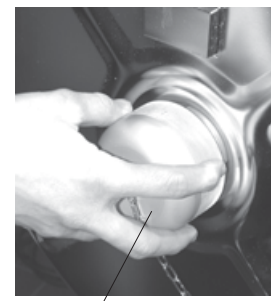
⚠ Den Stecker des Stromkabels ziehen.

In dieser Reihenfolge vorgehen:

- 1) Den Fleischabweiser/Schutz abmontieren:
 - Das Handrad (1) ausdrehen
 - Die Vitrine (2) abnehmen (nur bei Modell C/E700 R)
 - öffnen Vitrine (8) abnehmen (nur bei Modell C/E701 R)
 - Ziehen Sie mit Hilfe des mit gelieferten Werkzeugs Platte, Messer, Schraube ab (siehe Foto S)

⚠ Vorsicht: scharfe Schneiden

- 2) das Fleischsammelbecken abmontieren:
 - die Kappe (3) ausdrehen
 - den Befestigungsbolzen (4) ausrasten und den Deckel öffnen



3



4

Desmontaje de la máquina para efectuar su limpieza

⚠ Desconectar la toma de la corriente eléctrica.

Sucesión de operaciones de desmontaje:

- 1) Desmontar el desviador/protección salida carne:
 - desenroscar el volante (1);
 - retirar la vitrina (2) (sólo en el modelo C/E700 R);
 - abrir la vitrina (8) (sólo en el modelo C/E701 R);
 - Utilizando la herramienta suministrada, extraiga la placa, la cuchilla y la hélice (véase la fotografía S)

⚠ Atención cuchillas, peligro de corte.

- 2) Desmontar la cuba de recogida de la carne picada:
 - desenroscar el sombrerete (3);
 - alzar la tapa desenganchando su perno de fijación (4)

- svitare la vite di blocco (8) del tirante delle pale del mescolatore, utilizzando l'apposita chiave in dotazione
 - sfilare la vite di blocco (8) reggendo con l'altra mano le pale mescolatrici (9) all'interno della vasca di raccolta carne
 - sfilare le pale (9)
 - liberare la vasca dagli appositi arresti: nei modelli C/E 700R e 700S sganciare la leva (10); nei modelli C/E 701 e 702 svitare il pomello (11)
 - sollevare la vasca afferrandola saldamente con le apposite maniglia (12); si consiglia di fare eseguire l'operazione da due persone, dato il peso della tramoggia.
- 3) Smontare il convogliatore (13) allentando i dadi di bloccaggio; ruotarlo ed estrarlo (**attenzione al peso**).

- *loosen the screw (8) fastening the tie bolt of the mixing blades using the wrench provided.*
 - *remove the screw (8), using your other hand to hold the mixing blades (9) inside the meat receiving pan.*
 - *take out the blades (9)*
 - *release the pan from the stops: in models C/E700 R and 700 S release the lever (10); in models C/E701 and 702 unscrew the knob (11)*
 - *lift out the pan by firmly grasping the handles provided (12); it is recommended to have two people perform this operation, given the weight of the feedpan.*
- 3) *Release the screw casing (13) by loosening the locknuts; turn it and remove it (**be careful of its weight**).*

- dévisser les vis de blocage (8) du tirant des pales du mélangeur, à l'aide de la clé prévue à cet effet
- extraire à l'aide d'une main la vis de blocage (8) tout en tenant, à l'aide de l'autre main, les pales du mélangeur (9) à l'intérieur du bac de récupération de la viande.
- extraire les pales (9)
- libérer le bac de ses fixations: sur les modèles C/E700 R et 700 S, décrocher le levier (10), sur les modèles C/E701 et 702 dévisser le pommeau (11)
- soulever le bac en s'en saisissant par les poignées prévues à cet effet (12); il est préférable que cette opération soit effectuée par deux personnes étant donné le poids de la trémie.

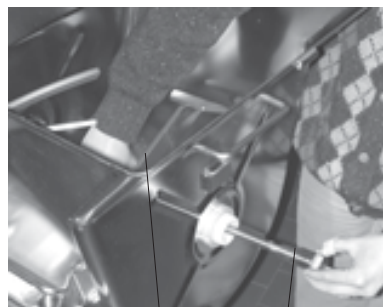
3) Démontez le corps d'amenée (13) en desserrant à cet effet les écrous de blocage; le faire pivoter et l'extraire (**attention au poids**).

- *die Befestigungsschraube (8) der Mischerschaukeln-Spannstange mit dem mitgelieferten Schlüssel lösen*
 - *die Mischerschaukeln (9) in der Fleischsammelwanne mit einer Hand halten und mit der anderen die Befestigungsschraube (8) herausziehen*
 - *die Schaukeln (9) herausziehen*
 - *die Wanne aus den Halterungen lösen: bei den Modellen C/E700 R und 700 S den Hebel (10) ausrasten; bei den Modellen C/E701 und 702 den Kugelgriff (11) ausdrehen*
 - *die Wanne an den Griffen (12) ergreifen und hochheben; angesichts des beträchtlichen Gewichts des Trichters, sollte dieser von zwei Personen getragen werden.*
- 3) *Die Feststellmuttern lösen und den Förderer (13) drehen und herausziehen (**Vorsicht mit dem Gewicht**).*

- utilizar la llave específica adjunta para desenroscar el tornillo de fijación (8) del tirante de las aspas del mezclador;
 - extraer el tornillo de fijación (8), sujetando con la otra mano las aspas mezcladoras (9) en el interior de la cuba de recogida de la carne;
 - extraer las aspas (9);
 - liberar la cuba respecto de sus topes: en los modelos C/E700 R y 700 S desenganchar la palanca (10); en los modelos C/E701 y 702 desenroscar el pomo (11);
 - elevar la cuba aferrándola firmemente por las respectivas manillas (12); debido al peso de la tolva se aconseja la intervención de dos personas para efectuar esta operación.
- 3) Desmontar el conductor (13) aflojando para ello sus tuercas de fijación; girarlo y extraerlo (**atención componente pesado**).



8

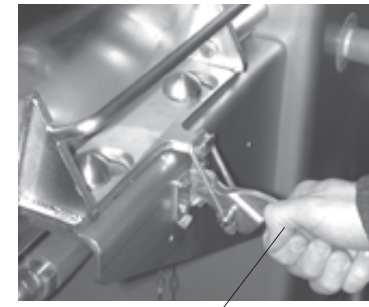


9

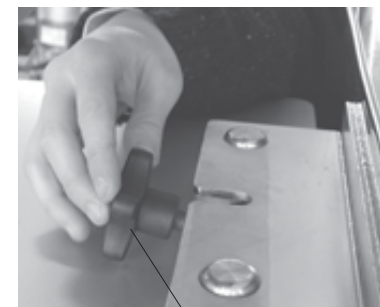
8



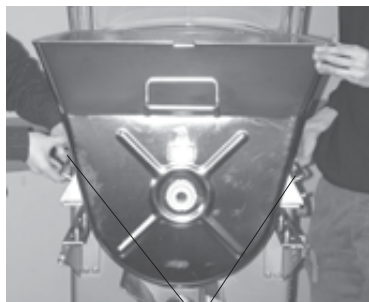
9



10



11



12



13



13

**Rimontaggio dei componenti****Reassembling the components****Remontage des composants****Zusammenbau der Bestandteile****Reinstalación de los componentes**

 **Controllare che la presa di corrente elettrica sia disinserita.**

Il rimontaggio dei vari componenti avviene in sequenza inversa rispetto allo smontaggio.

Si raccomanda di eseguire le varie operazioni con attenzione al fine di evitare danni a persone o cose.

Per il montaggio della vasca 1 occorre posizionarla correttamente nella sua sede, (nei modelli C/E 701 e 702 infilare le staffe di centraggio 2 negli appositi supporti 3, e i fori della piastra superiore 4 si devono infilare nei perni 5); il rimontaggio della tramoggia deve essere eseguito da due operatori.

Montare le pale (6) fissandole con la vite di blocco (7), e serrare il cappello (8).

 **Make sure that the machine is unplugged.**

To reassemble the components, carry out the disassembly sequence in reverse order. Use caution when performing the various steps in order to avoid injury to persons or damage to property.

When setting the pan (1) back in place, make sure to position it correctly (in models C/E701 and 702 insert the centering brackets (2) in the supports (3) provided; the holes in the upper plate (4) must fit over the pins (5)); the feedpan must be fit in place by two people.

Replace the blades (6), securing them with the fastening screw (7), and tighten the cap (8).

 **S'assurer que la fiche est bien débranchée de la prise de courant.**

Le remontage des différents composants s'effectue dans l'ordre inverse par rapport au démontage. Observer la plus grande prudence durant ces opérations pour prévenir tout risque de dommages physiques et matériels.

Pour le remontage du bac (1), le positionner correctement sur son logement (sur les modèles C/E701 et 702 introduire les brides de centrage (2) dans les supports (3) prévus à cet effet; les axes (5) doivent s'introduire dans les trous de la plaque supérieure (4); le remontage de la trémie doit être effectué par deux opérateurs.

Monter les pales (6) en les fixant à l'aide de la vis de blocage (7) et serrer ensuite le chapeau (8).

 **Prüfen, dass der Netzstecker gezogen ist.**

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge der Demontage. Die einzelnen Arbeitsgänge sind mit Vorsicht auszuführen, um Sachschäden und Unfälle zu vermeiden.

Bei der Montage der Wanne 1 ist zu beachten, dass sie richtig eingesetzt wird (bei den Modellen C/E701 und 702 die 2 Zentrierbügel in die entsprechenden Halterungen 3 einschieben und die Löcher der oberen Platte 4 in die Bolzen 5 einsetzen); der Trichter muss von zwei Personen montiert werden.

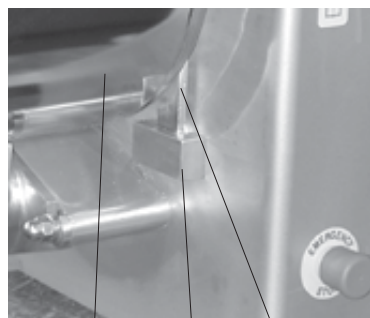
Die Schaufeln (6) montieren, mit den Befestigungsschrauben (7) anschrauben und die Kappe (8) anziehen.

 **Controlar que la toma de corriente eléctrica esté desconectada.**

La reinstalación de los componentes debe efectuarse procediendo en secuencia inversa respecto del desmontaje. Se recomienda proceder atentamente al ejecutar estas operaciones a fin de evitar riesgos de daños a las cosas y lesiones a las personas.

Para efectuar el montaje de la cuba 1 es necesario colocarla correctamente en su asiento (en los modelos C/E701 y 702 introducir los elementos de centrado 2 en los respectivos soportes 3; los pernos 5 deben introducirse en los agujeros de la placa superior 4); la reinstalación de la tolva debe ser efectuada por dos operadores.

Montar las aspas (6) fijándolas mediante el tornillo (7) y apretar el sombrerete (8).



1 3 2



4 5



6



7



8

Hamburgatrice semiautomatica (OPTIONAL solo per mod. C/E 701)

Montaggio

⚠ Prima di svolgere qualsiasi operazione, spegnere la macchina e togliere l'alimentazione elettrica staccando la spina dalla rete principale;

- smontare il volantino esistente, inserire la boccola (n. 2B foto N) rimontarlo;
- montare il supporto (n. 3 foto N) portandolo a battuta contro il volantino (n. 2 foto N) e bloccare il gruppo con i due pomelli (n. 4 foto N);
- ruotare verso l'alto l'arresto (n. 5 foto N) sulla piastra scorrevole in plastica rossa (n. 6 foto N);
- inserire la piastra scorrevole (n. 6 foto N) nel supporto (n. 3 foto N) e abbassare l'arresto (n. 5 foto N);
- Sulla presa CF (foto M) staccare il connettore di mancata presenza hamburgatrice presente sulla macchina e inserire al suo posto il connettore (n. 7 foto N);

Semi-automatic Hamburger moulding attachment (OPTIONAL only for C/E 701)

Assembly

⚠ Before proceeding with assembly, switch the machine off and disconnect from mains.

- remove the existing wheel and insert the bush (2B) reassembling the wheel;
- mount the support (n. 3 photo N) until it touches the ringnut (n. 2 photo N) and block the unit by turning both knobs (n. 4 photo N);
- lower the stop lever (n. 5 photo N) on the red plastic sliding plate (n. 6 photo N);
- insert the sliding plate (n. 6 photo N) in the support (n. 3 photo N) and lift the stop lever (n. 5 photo N);
- from socket CF (photo P) remove the protector (in place when the hamburger kit is disconnected) and replace it with connector (n. 7 photo N);

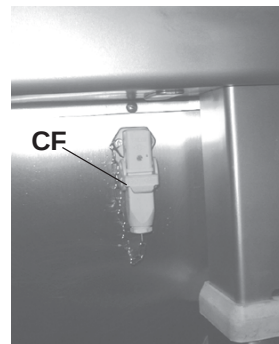


Foto M

Kit reconstituteur semi automatique (OPTIONAL seulement pour C/E 701)

Montage

⚠ Avant d'effectuer toute opération, éteindre la machine et couper l'alimentation électrique en débranchant la prise reliée au secteur;

- démonter le collier de serrage présent sur le hachoir, mettre en place la bague (n. 2B photo N) puis remonter le collier de serrage;
- monter le support (n. 3 photo N) en le plaçant en butée contre la bague (n. 2 photo N) puis bloquer le groupe en vissant les deux attaches de blocage (n. 4 photo N);
- amener en position inférieure le levier d'arrêt (n. 5 photo N), sur la plaque coulissante rouge en plastique (n. 6 photo N).
- introduire la plaque coulissante (n. 6 photo N) dans le support (n. 3 photo N) et soulever le levier d'arrêt (n. 5 photo N).
- sur la prise CF (photo P) enlever le cache de protection (présent lorsque le kit reconstituteur n'est pas monté) et raccorder la prise mâle (n. 7 photo N).

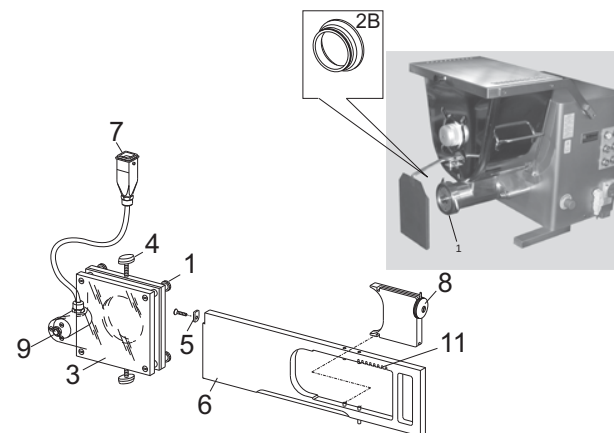


Foto N

Halbautomatische Hamburger-vorrichtung (OPTIONAL nur für C/E 701)

Montage

⚠ Bevor irgendwelche Arbeiten an der Maschine ausgeführt werden, ist diese abzustellen und der Netzstecker zu ziehen.

- beim Modell C/E 670N das bestehende Handrad abmontieren, die Buchse (Nr. 2B Photo N) einsetzen und das Handrad wieder montieren
- Die Halterung (Nr. 3 Photo N) montieren, wobei die rote Kunststoff-schiebeplatte (Nr. 6 Photo N) die Nutmutter berühren muß, und die Gruppe mit den beiden Griffen (Nr. 4 Photo N) befestigen.
- Die Feststellvorrichtung (Nr. 5 Photo N) auf der roten Kunststoff-schiebeplatte (Nr. 6 Photo N) nach unten bringen.
- An der Steckverbindung CF (Photo M) den bei Nichtgebrauch der Hamburger-vorrichtung vorhandenen Stecker entfernen und an seiner Stelle den Stecker (Nr. 7 Photo N) einstecken.

Hamburguesaadora semiautomática (OPTIONAL sólo para mod. C/E 701)

Montaje

⚠ Antes de efectuar cualquier tipo de operación apagar la máquina e interrumpir la alimentación eléctrica desconectando el enchufe de la red principal;

- desmontar el volante existente, insertar el casquillo (nº 2B foto N) y reinstalar el volante;
- montar el soporte (nº 3 foto N) de manera que quede en contacto con el volante (nº 2 foto N) y bloquear el conjunto mediante los dos pomos (nº 4 foto N);
- girar hacia arriba el tope (nº 5 foto N) en la placa corrediza de plástico rojo (nº 6 foto N);
- insertar la placa corrediza (nº 6 foto N) en el soporte (nº 3 foto N) y bajar el tope (nº 5 foto N);
- en la toma CF (foto M) desenchufar el conector de ausencia hamburguesadora situado en la máquina y enchufar en su lugar el conector (nº 7 foto N);



- inserire la presa di corrente nella rete principale;
- accendere la macchina e procedere con la lavorazione.

Al riempimento dello stampo avviene il distacco della piastra (n. 6 foto N) dal supporto (n. 3 foto N) e il sensore (n. 9 foto N) arresta la macchina; far scorrere la piastra (n. 6 foto N) fino a battuta ed estrarre l'hamburger.

Per preparare l'hamburger successivo riportare a fine corsa la piastra (n. 6 foto N); il suo corretto posizionamento viene rilevato dal sensore (n. 9 foto N) che comanda il riavvio della macchina.

⚠ Per ottenere hamburger sempre ben pressati, è necessario che la macchina sia alimentata di carne in continuo.

- *plug into the mains supply;*
- *switch the machine on and start the work cycle.*

When the mould is full, plate (n. 6 photo N) detaches itself from support (n. 3 photo N) and sensor (n. 9 photo N) causes the machine to stop.

Allow plate (n. 6 photo N) to slide until it clicks and draw the hamburger.

In order to prepare another hamburger, take the plate (n. 6 photo N) back to end of stroke; its presence is detected by sensor (n. 9 photo N) that restarts the machine.

⚠ *In order to always produce well pressed hamburgers, meat must be fed into the machine continuously.*

Adjustments

Both the diameter and thickness of hamburgers can be adjusted.

The hamburger diameter can be adjusted by means of knob (n. 8 photo N).

In order to adjust the thickness, change the hamburger moulding attachment, which is available from La Minerva in 11 mm, 14 mm, 17 mm sizes.

The table below indicates the average weight (in grams) of a hamburger obtained by using moulding attachments of different thicknesses (mm) and by selecting different settings (n. 11 photo N).

- raccorder la machine au secteur d'alimentation électrique.
- allumer la machine et l'utiliser.

Une fois que le moule est rempli, la plaque (n. 6 photo N) se décroche du support (n. 3 photo N) et le capteur (n. 9 photo N) arrête la machine ; amener la plaque (n. 6 photo N) en butée et sortir le hamburger. Pour préparer le hamburger suivant ramener la plaque (n. 6 photo N) en fin de course ; son positionnement correct est relevé par le capteur (n. 9 photo N) commandant la remise en marche de la machine.

⚠ *Pour obtenir un hamburger bien pressé, il est nécessaire que la machine soit alimentée en viande de manière continue.*

Réglages

La dimension du hamburger peut être réglée aussi bien en calibre qu'en épaisseur. Au moyen du bouton (n. 8 photo N) il est possible de régler le calibre du hamburger Pour modifier l'épaisseur il est nécessaire de changer de kit reconstitueur; La Minerva en assure la fourniture dans les épaisseurs suivantes: 11, 14 et 17 mm.

La tabella seguente indica il peso medio (espresso in grammi) di un Hamburger ottenuto con spessori (mm) e posizioni differenti delle tacche di riferimento (n. 11 photo N).

- *Den Netzstecker einstecken.*
- *Die Maschine einschalten und mit der Arbeit beginnen. Wenn die Form gefüllt ist, löst sich die Platte (Nr. 6 Photo N) von der Halterung (Nr. 3 Photo N) ab und der Sensor (Nr. 9 Photo N) stoppt die Maschine. Nun die Platte (Nr. 6 Photo N) an den Anschlag schieben und den Hamburger herausnehmen. Für den nächsten Hamburger die Platte (Nr. 6 Photo N) an den Endanschlag schieben. Das Erreichen der richtigen Stellung wird vom Sensor (Nr. 9 Photo N) erfaßt, der die Maschine wieder einschaltet.*

⚠ *Um immer gut gepreßte Hamburger zu erhalten, muß die Maschine kontinuierlich mit Fleisch befüllt werden.*

Einstellungen

Die Größe und die Dicke der Hamburger kann geändert werden. Mit dem Griff (Nr. 8 Photo N) kann die Größe der Hamburger eingestellt werden. Soll die Dicke geändert werden, muß die Hamburger-vorrichtung ausgetauscht werden, die bei La Minerva für die Dicken 11 mm, 14 mm und 17 mm erhältlich ist.

Die folgende Tabelle zeigt das Durchschnittsgewicht (in Gramm) eines Hamburgers mit unterschiedlichen Dicken (mm) und Rastenstellungen (Nr. 11 Photo N).

- conectar la toma de corriente a la red principal;
- encender la máquina y comenzar el trabajo.

Al llenar el molde se verifica la separación de la placa (nº 6 foto N) respecto del soporte (nº 3 foto N) y el sensor (nº 9 foto N) detiene la máquina; hacer deslizar la placa (nº 6 foto N) hasta el tope y extraer la hamburguesa. Para preparar la hamburguesa sucesiva situar en su final de carrera la placa (nº 6 foto N); su correcto posicionamiento es detectado por el sensor (nº 9 foto N), que determina la reactivación de la máquina.

⚠ *Para obtener siempre hamburguesas correctamente prensadas, es necesario que la máquina sea alimentada con carne de modo continuo.*

Regulaciones

Las dimensiones de las hamburguesas pueden cambiar, incluido su espesor. Mediante el pomo (nº 8 foto N) es posible regular el tamaño de la hamburguesa. Para modificar el espesor es necesario cambiar hamburguesadora, la que puede ser suministrada por Minerva, a elección, en los siguientes espesores: 11 mm, 14 mm y 17 mm.

En la siguiente tabla se indica el peso medio (expresado en gramos) de una hamburguesa obtenida con espesores (mm) y posiciones diferentes de las muescas de referencia (nº 11 foto N).

Posizione / Position / Position / Stellung / Posizione

Spessore / Thickness Epaisseur / Dicke Spessore		1	2	3	4
	11	60	80	100	—
	14	80	100	120	140
	17	95	125	150	165

CARICATORE VAGONETTI (optional solo per mod. C/ E700S e C/E700R)

Il caricatore di vagonetti consente di effettuare il caricamento della vasca evitando il sollevamento manuale del contenitore carne da lavorare.

⚠ Portata massima 100 kg.

Un gruppo meccanico di sollevamento eleva il vagonetto fino all'altezza necessaria e ribalta automaticamente il suo contenuto nella tramoggia del tritacarne.

Sicurezze

Il gruppo elevatore è protetto da una struttura a rete con cancello **A** controllato da un micro di sicurezza **B**; l'apertura del cancello arresta immediatamente il funzionamento della macchina.

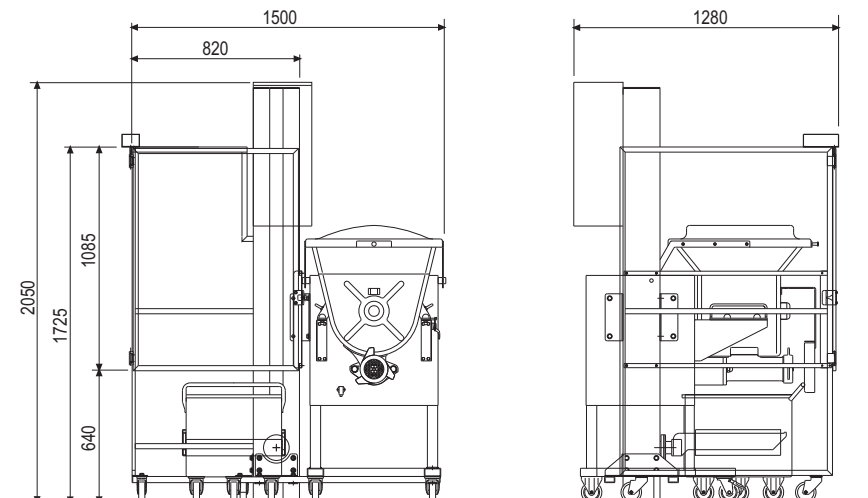
Dimensioni

Vedi disegno sottostante.

Funzionamento

Descrizione pulsanti

- selettore salita/discesa elevatore **C**
- pulsanti di avvio **D** (da premere contemporaneamente con aentrambe le mani).



TROLLEY LIFTING UNIT (optional only for mod. C/E700 S and C/E700 R)

The trolley lifting unit allows the pan to be filled without having to manually lift the container holding the meat to be processed.

⚠ Maximum capacity: 100 kg.

A mechanical lifting unit raises the trolley to the necessary height and automatically tips it to deposit its contents in the feedpan of the meat mincer.

Safety features

The lifting unit is protected by a safety netting with a gate (A) controlled by a safety micro (B); when the gate is opened, the machine immediately stops.

Dimensions

See drawing below.

Operating features

Description of pushbuttons

- lifting unit ascent/descent selector **C**
- start buttons **D** (to be pressed simultaneously using both hands)

CHARGEUR DE CHARIOTS (option pour les seuls modèles C/E700 S et C/E700 R)

Le chargeur de chariots permet d'assurer le remplissage du bac en évitant de soulever manuellement le bac contenant la viande à hacher.

⚠ Portée maximum 100 kg.

Un groupe mécanique de soulèvement, élève le chariot jusqu'à la hauteur nécessaire et en déverse automatiquement le contenu dans la trémie du hachoir.

Sécurité

Le groupe élévateur est protégé par une structure grillagée dotée d'un volet **A** contrôlé par un micro-interrupteur de sécurité **B**; l'ouverture du volet a pour effet d'arrêter instantanément le fonctionnement de la machine.

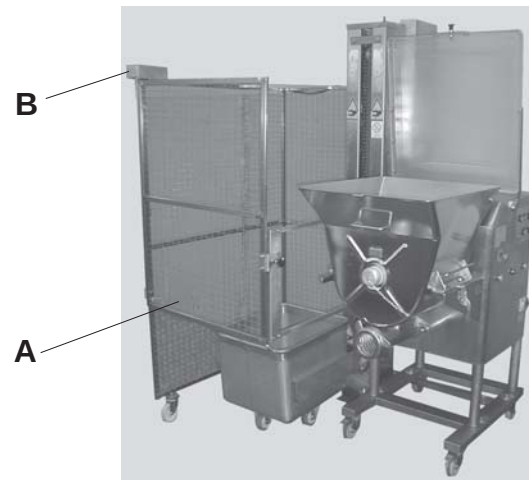
Dimensions

Voir dessin ci-dessous.

Fonctionnement

Description des boutons de commande

- sélecteur de montée/descente de l'élévateur **C**
- boutons de mise en marche **D** (appuyer simultanément sur les boutons à l'aide des deux mains)



WAGENLADEVORRICHTUNG (Option nur für Mod. C/E700 S und C/E700 R)

Die Wagenladevorrichtung ermöglicht das Beladen der Wanne ohne dass der Bediener das zu verarbeitende Fleisch von Hand einfüllen muss.

⚠ Maximaldurchsatz 100 kg.

Eine mechanische Vorrichtung hebt den Wagen bis zur richtigen Höhe und kippt den Inhalt automatisch in den Fleischwolftrichter.

Sicherungen

Die Hebevorrichtung ist mit einer Gitterkonstruktion mit Tür **A** geschützt, die mit einem Sicherheitsmikroschalter **B** gesteuert wird. Beim Öffnen der Tür stoppt die Maschine sofort.

Abmessungen

Siehe nachstehende Zeichnung.

Betriebsweise

Beschreibung der Drucktasten

- Wählschalter Hebevorrichtung **C** Auf/Ab
- Einschalter **D** (müssen gleichzeitig mit beiden Händen betätigt werden)

CARGADOR VAGONETAS (opcional sólo para mod. C/ E700 S y C/E700 R)

El cargador de vagonetas permite cargar la cuba evitando tener que levantar manualmente el contenedor de la carne a picar.

⚠ Capacidad máxima 100 kg

Una unidad mecánica de elevación sitúa la vagoneta a la altura adecuada y la vuelca automáticamente, depositando su contenido en la tolva de la picadora.

Dispositivos de seguridad

La unidad elevadora está protegida por una estructura de red con cancela **A**, que es controlada por el microinterruptor de seguridad **B**; la apertura de esta cancela provoca la interrupción inmediata del funcionamiento de la máquina.

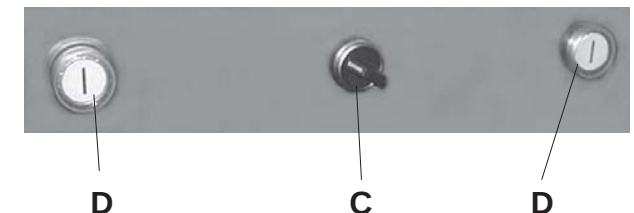
Dimensiones

Véase el siguiente dibujo.

Funcionamiento

Descripción de los botones

- selector subida/bajada elevador **C**;
- botones de arranque **D** (a presionar simultáneamente con ambas manos).



**Primo avviamento di controllo****First run to check efficiency****Première mise en marche de contrôle****Erste Inbetriebnahme und Kontrolle****Primer arranque de control**

⚠ L'operazione deve essere effettuata da un solo operatore. E' assolutamente proibito a chiunque la rimozione dei carter di protezione e dei dispositivi di sicurezza. Le zone di stazionamento dell'operatore vanno mantenute sempre sgombre e pulite.

⚠ *This operation must be carried out by a single operator. Removal of the guard and safety devices is strictly forbidden to all. The area around the operator's position must be kept clear and clean at all times.*

⚠ L'opération doit être effectuée par un seul opérateur. Il est rigoureusement interdit de retirer le carter de protection et les dispositifs de sécurité. Les espaces de travail de l'opérateur doivent rester propres et dégagés de tout obstacle.

⚠ *Der Arbeitsgang ist nur von einer Person durchzuführen. Das Entfernen der Schutzabdeckungen und der Sicherheitsvorrichtungen ist strengstens verboten. Die Aufenthaltsbereiche des Bedieners müssen frei und sauber gehalten werden.*

⚠ *La operación debe ser efectuada por un único operador. Está terminantemente prohibido retirar los cárteres de protección y los dispositivos de seguridad. Las zonas de trabajo del operador deben permanecer siempre despejadas y limpias.*

⚠ E' VIETATO SOSTARE NEL RAGGIO D'AZIONE DELLA MACCHINA. E' ASSOLUTAMENTE VIETATO SALIRE SULLA FORCA DELLA MACCHINA E FARSI SOLLEVARE.

⚠ *IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO STAND IN THE MACHINE'S RANGE OF ACTION OR TO CLIMB ONTO THE MACHINE TO LIFT ONESELF UP.*

⚠ IL EST INTERDIT DE RESTER DANS LE RAYON D'ACTION DE LA MACHINE. IL EST RIGOREUSEMENT INTERDIT DE MONTER SUR LA FOURCHE DE LA MACHINE ET DE SE FAIRE SOULEVER.

⚠ *DER AUFENTHALT IM AKTIONSRADIIUS DER MASCHINE IST VERBOTEN. ES IST STRENGSTENS VERBOTEN, AUF DIE GABEL DER MASCHINE ZU STEIGEN UND SICH ANHEBEN ZU LASSEN.*

⚠ *ESTÁ PROHIBIDO PERMANECER DENTRO DEL RADIO DE ACCIÓN DE LA MÁQUINA. ESTÁ ASSOLUTAMENTE PROHIBIDO SUBIR A LA HORQUILLA DE LA MÁQUINA Y HACERSE ELEVAR.*

⚠ E' responsabilità dell'operatore al quadro dei comandi verificare che non vi siano situazioni di pericolo prima di effettuare qualsiasi operazione con la macchina. Prima di ogni ciclo della macchina, assicurarsi che il vagonetto sia inserito e bloccato correttamente.

⚠ *The operator at the control panel is responsible for checking that there is no potential danger before carrying out any operation with the machine. Before each cycle, ensure that the trolley is inserted correctly and locked in.*

⚠ Il incombe à l'opérateur responsable du tableau de commande de s'assurer de l'absence de tout danger avant d'effectuer quelque opération que ce soit avec la machine. Avant chaque cycle de fonctionnement de la machine, s'assurer que le wagonnet est bien engagé et correctement bloqué.

⚠ *Der Bediener am Schaltpult ist dafür verantwortlich, dass vor Beginn irgendwelcher Arbeitsschritte mit der Maschine überprüft wird, ob eine Gefahrensituation vorliegt. Sich vor jedem Maschinenzyklus vergewissern, dass der Wagen vorschriftsmäßig eingesetzt und blockiert ist.*

⚠ *Es responsabilidad del operador verificar en el cuadro de mandos que no existan situaciones de peligro antes de efectuar cualquier operación con la máquina. Antes de cada ciclo de la máquina, controlar que la vagoneta esté conectada y correctamente bloqueada.*

Controllare che il cancello **A** di protezione sia perfettamente chiuso. Verificare il funzionamento dell'elevatore:

- inserire la spina nella presa di corrente della rete
- avviare la macchina ruotando l'interruttore generale nella posizione **I**
- aprire il coperchio della vasca
- posizionare il selettore **C** dell'elevatore in posizione ruotata

*Make sure that safety gate **A** is securely closed. Check the functioning of the lifting unit:*

- *insert the plug in an electric socket*
- *start the machine by turning the main switch to position **I***
- *open the lid of the pan*
- *position selector **C** of the lifting unit in the fully turned position*

Contrôler que le volet de protection **A** est parfaitement fermé. Contrôler le fonctionnement de l'élévateur:

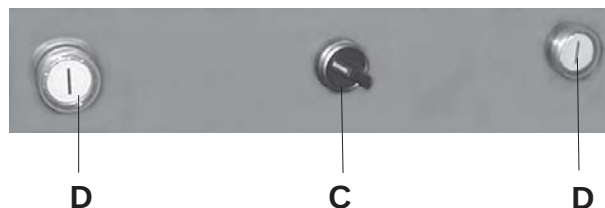
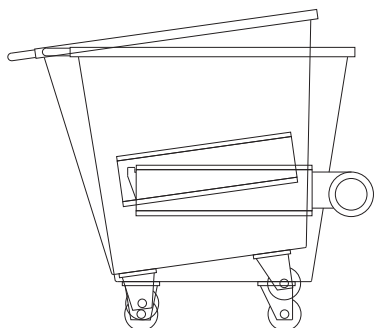
- brancher la fiche à la prise d'alimentation sur secteur,
- mettre en marche la machine en plaçant l'interrupteur général sur la position «**I**»,
- ouvrir le couvercle du bac,
- placer le sélecteur **C** de l'élévateur en position inclinée

*Kontrollieren, dass die Schutztür **A** richtig geschlossen ist. Die Funktionsweise der Hebevorrichtung kontrollieren:*

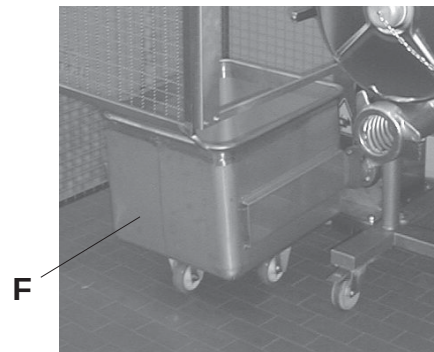
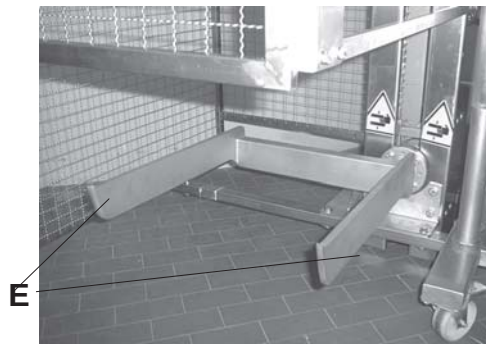
- *den Netzstecker in die Steckdose einstecken*
- *die Maschine durch Drehen des Hauptschalters auf **I** einschalten*
- *den Deckel der Fleischwanne öffnen*
- *den Wählschalter **C** der Hebevorrichtung drehen*

Controlar que la cancela **A** de protección esté perfectamente cerrada. Controlar el funcionamiento del elevador:

- conectar el enchufe en la toma de corriente de la red;
- disponer el interruptor general en posición **I** para activar la máquina;
- abrir la tapa de la cuba;
- disponer el selector **C** del elevador en posición girada



- premere contemporaneamente i due pulsanti di avvio **D** e controllare che i bracci dell'elevatore **E** arrivino all'estrema posizione inferiore (non deve più avvenire nessun movimento tenendo premuto i pulsanti)
 - infilare il vagonetto vuoto **F** nei bracci dell'elevatore, spingere a fondo fino a battuta
 - ruotare il selettore **C** in posizione verticale e premere contemporaneamente i due pulsanti di avvio **D**, mantenendo la pressione su di essi finchè il vagonetto, arrivato al limite superiore, effettua il ribaltamento ed arresta la sua corsa nella posizione **G** (vedi foto)
 - rilasciare i pulsanti di avvio **D**
 - ruotare il selettore **C** in posizione inclinata e premere nuovamente i due tasti di avvio **D** per far ridiscendere il vagonetto.
- *simultaneously press the two start buttons (**D**) and wait until the arms of the lifting unit (**E**) reach the lowest position (no further movement must occur while the pushbuttons are kept pressed down).*
 - *Fit the empty trolley (**F**) into the arms of the lifting unit, pushing it all the way into place*
 - *Turn selector **C** to the vertical position and simultaneously press the two start buttons (**D**), keeping them pressed down until the trolley reaches the top, tips up and halts in position **G** (see photo)*
 - *Release the start buttons (**D**)*
 - *Turn selector **C** to the inclined position; then press the two start buttons (**D**) again to lower the trolley.*
- appuyer simultanément sur les deux boutons de mise en marche **D** et contrôler que les bras de l'élévateur **E** atteignent la position inférieure maximum (en maintenant les deux boutons enfoncés aucun autre mouvement ne doit s'enclencher),
 - introduire le chariot vide **F** sur les bras de l'élévateur, le pousser jusqu'à ce qu'il soit en butée,
 - placer le sélecteur **C** en position verticale et appuyer simultanément sur les deux boutons de mise en marche **D**, les maintenir enfoncés jusqu'à ce que le chariot, une fois parvenu en position supérieure maximum, bascule et s'arrête dans la position **G** (voir photo),
 - relâcher les boutons de mise en marche **D**
 - placer le sélecteur **C** en position inclinée et appuyer à nouveau sur les deux boutons de mise en marche **D** pour faire redescendre le chariot.
- *die beiden Gangtasten **D** gleichzeitig drücken und kontrollieren, dass die Arme der Hebevorrichtung **E** in die untere Endstellung fahren (die Arme dürfen sich bei gedrückten Tasten nicht bewegen).*
 - *Den leeren Wagen **F** bis zum Anschlag in die Arme der Hebevorrichtung schieben*
 - *Den Wählschalter **C** senkrecht stellen und die beiden Gangtasten **D** solange gleichzeitig drücken, bis der Wagen die obere Endstellung erreicht, kippt und die Fahrt in der Stellung **G** (siehe Foto) beendet.*
 - *Die Gangtasten **D** loslassen*
 - *Den Wählschalter **C** in gekippte Stellung stellen, die beiden Gangtasten **D** wieder drücken und den Wagen nach unten fahren.*
- presionar simultáneamente ambos botones de arranque **D** y controlar que los brazos del elevador **E** alcancen su final de carrera inferior (manteniendo presionados los botones no debe verificarse ningún otro movimiento);
 - introducir la vagoneta vacía **F** en los brazos del elevador y empujarla a fondo hasta que tope;
 - disponer el selector **C** en posición vertical y presionar simultáneamente ambos botones de arranque **D**, manteniéndolos presionados hasta obtener que, llegando a su final de carrera superior, la vagoneta se vuelque y se detenga en posición **G** (véase foto);
 - soltar los botones de arranque **D**;
 - disponer el selector **C** en posición inclinada y presionar nuevamente ambos botones de arranque **D** para obtener la bajada de la vagoneta.



**Avviamento**

ATTENZIONE:
E' obbligatorio il controllo quotidiano della funzionalità di tutti i dispositivi di sicurezza presenti sulla macchina:

- finecorsa sul coperchio della tramoggia;
- finecorsa sulla tramoggia;
- finecorsa sulla bocca di macinazione (modelli C/E701 e C/E702)
- finecorsa sul cancello di protezione (modelli con caricatore vagonetti)

L'operazione deve essere effettuata da un solo operatore che deve continuamente controllare l'area circostante per verificare la presenza di persone vicino alla macchina.

La portata dell'elevatore è di circa 100 kg, tuttavia si consiglia di caricare i vagonetti al massimo con 50 kg di carne, in quanto la vasca, in funzione degli ingombri interni delle pale, o della pezzatura della carne, non può ricevere tutta la sua portata in una volta.

Effettuata la prima carica, far ridiscendere il vagonetto, chiudere il coperchio della vasca, far compiere alla macchina alcuni giri per assestare la carne al suo interno ed eventualmente ripetere l'operazione di carico con altri 50 kg.

Attenzione al momento del ribaltamento del vagonetto si possono verificare fuoriuscite di carne.

Estrarre il vagonetto **H**, munito di rotelle, dai bracci del sollevatore **E** e riempirlo con la carne da lavorare.

**Starting**

WARNING:
The efficiency of all the safety devices installed in the machine must be checked daily:

- limit switch on the feedpan cover
- limit switch on the feedpan
- limit switch on the mincing head (models C/E701 and C/E702)
- limit switch on the safety gate (models with trolley loader)

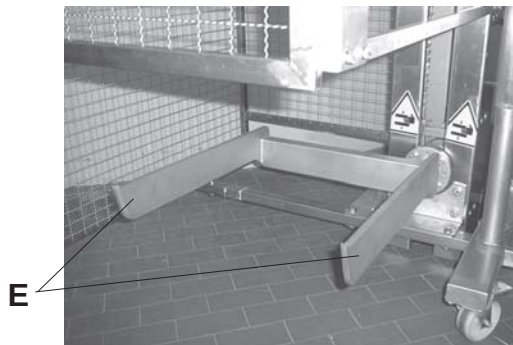
This operation must be carried out by a single operator, who must constantly monitor the surrounding area to make sure no people are in the vicinity of the machine.

The unit's lifting capacity is about 100 kg; however, it is advisable to fill the trolleys with no more than 50 kg of meat, as the pan cannot receive a full load all at once due to the space occupied by the blades and the size of the chunks of meat.

After depositing the first load, lower the trolley, close the lid of the pan, run the machine for a short while to let the meat settle inside and if necessary repeat the loading operation to add another 50 kg

Caution: while the trolley is being upturned, some meat may be discharged.

Disengage the trolley (H), which is fitted with wheels, from the arms of the lifting unit (E) and fill it with the meat to be processed.

**Mise en marche**

ATTENTION:
Il est obligatoire de contrôler chaque jour le fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité présents sur la machine:

- fin de course sur le couvercle de la trémie
- fin de course sur la trémie
- fin de course sur le corps de hachage (modèles C/E701 et C/E702)
- fin de course sur le volet de protection (modèles équipés de chargeur de wagonnets)

L'opération doit être effectuée par un seul opérateur, lequel doit ensuite s'assurer constamment de l'absence de toute personne à proximité de la machine.

La portée de l'élévateur est d'environ 100 kg, il est toutefois recommandé de charger les chariots d'un maximum de 50 kg de viande: le bac, au vu de la dimension des pales et de la taille des morceaux de viande, n'étant pas nécessairement en mesure de recevoir la portée maximum en une seule fois.

Une fois effectué le premier chargement, faire redescendre le chariot, refermer le couvercle du bac, mettre en rotation les pales pendant quelques instants de façon à ce que la viande se dispose au mieux à l'intérieur et procéder éventuellement à un nouveau chargement de 50 kg.

Attention: lors du basculement du chariot, il est possible que de la viande tombe à terre.

Extraire le chariot **H**, équipé de roulettes, des bras de l'élévateur **E** et le remplir de viande à hacher.

**Inbetriebnahme**

ACHTUNG:
Es ist obligatorisch, die Funktionsweise aller Sicherheitsvorrichtungen an der Maschine täglich zu prüfen:

- Endschalter am Trichterdeckel
- Endschalter am Trichter
- Endschalter am Haschierkopf (Modelle C/E701 und C/E702)
- Endschalter am Schutzgitter (Modelle mit Wagenbeladung)

Die Maschine darf nur von einer Person betrieben werden, die auch dafür zu sorgen hat, dass sich keine anderen Personen in der Nähe der Maschine aufhalten.

Die Hebevorrichtung hat eine Tragfähigkeit von ca. 100 kg, es empfiehlt sich jedoch, den Wagen mit höchstens 50 kg Fleisch zu beladen, da die Wanne aufgrund der Abmessungen der Schaufeln und der Größe der Fleischstück nicht die Gesamtmenge auf einmal aufnehmen kann.

Nach der ersten Beladung den Wagen wieder nach unten fahren, den Deckel der Wanne schließen und die Maschine einige Umdrehungen ausführen lassen, damit sich das Fleisch darin verteilt, dann eventuell nochmals 50 kg Fleisch nachfüllen.

Vorsicht: Beim Kippen des Wagens kann Fleisch herunterfallen.

Den mit Rollen ausgerüsteten Wagen H aus den Armen der Hebevorrichtung E wegfahren und mit zu verarbeitendem Fleisch befüllen.

Arranque

ATENCIÓN:
Es obligatorio controlar diariamente el funcionamiento de todos los dispositivos de seguridad presentes en la máquina:

- final de carrera en la tapa de la tolva
- final de carrera en la tolva
- final de carrera en la boca de picado (modelos C/E701 y C/E702)
- final de carrera en la cancela de protección (modelos con cargador vagonetas).

Esta operación es efectuada por un único operador, el que debe mantener una vigilancia continua del área circundante para verificar la eventual presencia de personas en proximidad de la máquina. La capacidad del elevador es de aproximadamente 100 kg, pero se aconseja cargar las vagonetas con un máximo de 50 kg de carne por vez ya que, en función de las dimensiones internas de las aspas y de los trozos de carne, la cuba no puede recibir toda su capacidad en una sola vez.

Una vez efectuada la primera carga hacer bajar la vagoneta, cerrar la tapa de la cuba, hacer que la máquina dé algunas vueltas a fin de asentar la carne en su interior y, eventualmente, repetir la operación de carga con otros 50 kg.

Atención. En el momento del vuelco de la vagoneta pueden verificarse pérdidas de carne.

Extraer la vagoneta **H** (provista de ruedecillas) desde los brazos del elevador **E** y llenarla con la carne a picar.



Riportarlo in posizione infilando i supporti **L** nei bracci dell'elevatore **E**, fino a battuta, passando sotto il cancello della protezione.

Aprire il coperchio della vasca di macinazione, ruotare il selettore **C** in posizione verticale e premere contemporaneamente con entrambe le mani i pulsanti di avvio **D**, mantenendo la pressione su di essi fino alla fine della salita ed il successivo ribaltamento del vagonetto **G** con relativa caduta del suo contenuto nella tramoggia del tritacarne. Rilasciare i due pulsanti **D**, ruotare il selettore **C** in posizione inclinata (mantenendo sempre il coperchio della vasca aperto) e premere nuovamente i due pulsanti fino alla completa ridiscesa del vagonetto.

Chiudere il coperchio della vasca di macinazione e procedere con le normali operazioni di lavorazione.

Set it all the way back in place, fitting the supports (L) in the arms of the lifting unit (E) and passing under the safety gate.

Open the lid of the mincing pan, turn selector C to the vertical position and simultaneously press the two start buttons (D), keeping them pressed down until the trolley (G) reaches the top, tips up and empties its contents in the feedpan of the meat mincer.

Release the start buttons (D), turn selector C to the inclined position (keeping the lid of the pan open) and press the two buttons again to lower the trolley.

Close the lid of the mincing pan and proceed with normal processing operations.

Le remettre en position en introduisant les supports **L** sur les bras de l'élévateur **E** jusqu'à ce qu'il soit en butée, en passant sous le volet de protection.

Ouvrir le couvercle du bac de hachage, placer le sélecteur **C** en position verticale et appuyer simultanément, à l'aide des deux mains, sur les boutons de mise en marche **D**, les maintenir enfoncés jusqu'à ce que se soient effectués la montée et le basculement du chariot **G** suivi du déversement de son contenu dans la trémie du hachoir.

Relâcher les deux boutons **D**, placer le sélecteur **C** en position inclinée (en maintenant le couvercle du bac ouvert) et appuyer à nouveau sur les deux boutons jusqu'à ce que le chariot soit complètement redescendu.

Refermer le couvercle du bac de hachage et procéder aux opérations de hachage.

Den Wagen wieder in Stellung fahren, sodass die Halterungen L unter der Schutztür hindurch bis zum Anschlag in die Arme der Hebevorrichtung eingesetzt sind.

Den Deckel der Wanne öffnen, den Wählschalter C senkrecht stellen und die beiden Gangtasten D solange gleichzeitig drücken, bis der Wagen G die obere Endstellung erreicht, kippt und seinen Inhalt in den Trichter des Fleischwolfes entleert.

Die Gangtasten D loslassen, den Wählschalter C in gekippte Stellung stellen (der Wannendeckel bleibt dabei noch offen) und die beiden Gangtasten D wieder drücken, bis der Wagen ganz nach unten gefahren ist.

Den Wannendeckel schließen und das Fleisch normal weiter verarbeiten.

Reinstalar la vagoneta introduciendo hasta tope los soportes **L** en los brazos del elevador **E**, pasando por debajo de la cancela de protección.

Abrir la tapa de la cuba de picado, disponer el selector **C** en posición vertical y presionar simultáneamente con ambas manos los botones de arranque **D**, manteniéndolos presionados hasta concluirse la subida y sucesivo vuelco de la vagoneta **G**, con la correspondiente caída de su contenido en la tolva de la picadora.

Soltar ambos botones **D**, disponer el selector **C** en posición inclinada (manteniendo siempre la tapa de la cuba abierta) y presionar nuevamente ambos botones hasta obtener la bajada completa de la vagoneta.

Cerrar la tapa de la cuba de picado y proceder en la ejecución de las operaciones normales de trabajo.

**Pulizia**

Disinserire la presa di corrente elettrica

Pulire l'esterno del gruppo sollevatore con spugna umida facendo attenzione a non fare entrare acqua nelle feritoie di raffreddamento presenti.

Usare solamente detergenti neutri (è ammesso occasionalmente alcool denaturato). Prestare particolare riguardo alle zone a contatto con il prodotto (vagonetto).

Non usare mai getti d'acqua.

Manutenzione

Disinserire la presa di corrente elettrica
Deve essere effettuata solo da personale autorizzato

Il gruppo di sollevamento vagonetti non presenta particolari operazioni di manutenzione ordinaria. Verificare che il vagonetto sia in posizione a terra ed estrarlo dai bracci di sollevamento. Aprire il cancello **M** della protezione tirando la maniglia **N**.

Controllare lo stato della catena di sollevamento **P** e nel caso lubrificarla con apposito grasso minerale. Richiudere il cancello di protezione **M**.

Cleaning

Pull out the plug.

Clean the outer surface of the lifting unit with a damp sponge, taking care not to allow water to get in the cooling louvers.

Use only neutral detergents (denatured alcohol may be used on occasion). Take special care when cleaning the areas that come into contact with food (trolley).

Never use jets of water.

Maintenance

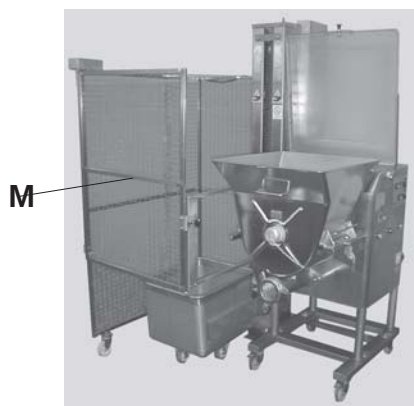
Pull out the plug. Maintenance work may be performed by authorized personnel only.

The trolley lifting unit requires no particular routine maintenance. Make sure that the trolley is lowered completely and disengage it from the lifting arms.

Pull the handle **N** to open the gate **M** of the guard.

Check the condition of the lifting chain (**P**) and if necessary lubricate it with suitable mineral grease.

Close the safety gate (**M**).

**Nettoyage**

Débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique.

Nettoyer la partie externe du groupe élévateur à l'aide d'une éponge humide en veillant à ne pas faire pénétrer d'eau dans les fentes de refroidissement présentes sur le groupe.

Faire exclusivement usage de détergents neutres (occasionnellement, il est possible d'utiliser de l'alcool dénaturé). Faire particulièrement attention aux zones de contact avec le produit (chariot).

Ne jamais utiliser de jets d'eau.

Entretien

Débrancher la fiche de la prise de courant électrique. Les opérations doivent être confiées au seul personnel autorisé à cet effet.

Le groupe d'élévation des chariots ne nécessite pas d'interventions particulières d'entretien courant. S'assurer que le chariot est en position basse, à terre, et l'extraire des bras d'élévation. Tirer la poignée **N** pour ouvrir la grille **M** de la protection.

Contrôler l'état de la chaîne d'élévation **P** et au besoin la lubrifier à l'aide de graisse minérale. Refermer le volet de protection **M**.

**Reinigung**

Den Netzstecker ziehen

Die Außenseite der Hebevorrichtung mit einem feuchten Schwamm reinigen und dabei acht geben, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze eindringt.

Nur neutrale Reinigungsmittel verwenden (von Zeit zu Zeit ist denaturierter Alkohol möglich). Besonders zu beachten sind die mit dem Fleisch in Berührung gelangenden Teile (Wagen).

Nie mit einem Wasserstrahl reinigen.

Wartung

Netzstecker ziehen. Nur von autorisiertem Fachpersonal durchführen lassen.

Die Wagenhebevorrichtung benötigt keine besonderen ordentlichen Wartungsarbeiten. Prüfen, dass der Wagen auf dem Boden steht und aus den Hebearmen herausziehen. Durch Ziehen am Griff **N** die Klappe **M** der Schutzabdeckung öffnen.

Den Zustand der Kette **P** kontrollieren und diese eventuell mit einem besonderen Mineralfett schmieren. Die Schutztür **M** wieder schließen.

**Limpieza**

Desconectar la toma de la corriente eléctrica

Limpiar la parte externa de la unidad elevadora mediante una esponja húmeda prestando atención a fin de que no entre agua a través de las ranuras de enfriamiento.

Usar sólo detergentes neutros (ocasionalmente puede utilizarse alcohol desnaturalizado). Prestar particular atención a las zonas que entran en contacto con el producto (vagoneta).

No aplicar nunca chorros de agua.

Mantenimiento

Debe ser efectuado sólo por personal autorizado. Desconectar la toma de la corriente eléctrica.

La unidad de elevación vagonetas no requiere intervenciones particulares de mantenimiento ordinario. Controlar que la vagoneta se encuentre situada en el suelo y extraerla desde los brazos de elevación. Tirar la manilla **N** para abrir la cancela **M** de la protección.

Controlar el estado de la cadena de elevación **P** y, si es necesario, lubrificarla con grasa mineral especial. Cerrar la cancela de protección **M**.

Costruttore / Manufacturer / Fabricant / Hersteller / Fabricante  **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**
Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2 40138 Bologna - Italy Tel. +39 051 53.01.74 - Fax +39 051 53.53.27

Modello / Model / Modèle / Modelo / Modelo :
Bocca / Head / Corps de hachage / Haschierkopf / Cuerpo de Picadura :
Anno di Costruzione / Construction Year / Année de Fabrication / Baujahr / Año de Fabricación:
Numero di Matricola / Serial Number / Numéro de Série / Seriennummer / Número de Matrícula:

C/E 701
32
200
E

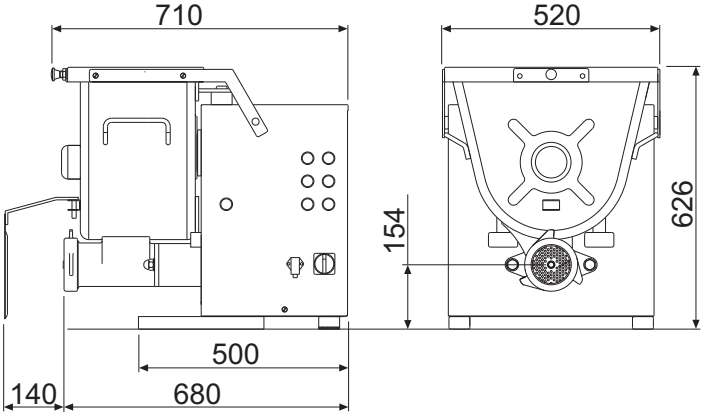
Caratteristiche Tecniche / Technical Specifications / Caractéristiques Techniques / Technische Merkmale / Características Técnicas

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräuscentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:
-Livello di Pressione Acustica continuo / Level of acoustic pressure A / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: dB (A) -
-Valore massimo pressione acustica / Max. level of weighed instant acoustic pressure C / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C/Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C: dB (A) -
-Livello di potenza acustica/Acoustic power level / Niveau de puissance sonore / Schalleistungspegel der Maschine / Nivel de potencia acústica : dB (A) -
Tipo collegamento (rif.a pag.18) a **Spina** : a cura del Cliente / Type of connection (see page 18) with **Plug**: by the Customer / Type de branchement (réf. p. 18) à **Fiche**: aux soins du Client / Anschlussart (siehe S.18) mit **Stecker**: Durch den Kunder / Tipo de conexión (ref. pág.18) por **Enchufe** : por el Cliente
Peso netto / Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto : Trifase / Three-phase / Triphasé / Dreiphasig / Trifasica.....kg 100

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motori / Motors and Electric Input Technical Data / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteurs / Anschlussdaten für Strom und Motor / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motores

Tensione nominale Volt Rated Tension nominale Nennspannung Tensión nominal volt	N° fasi No of phases Nbre phases Anz. phasen N° fases	Freq. nom. Rated Freq. Fréq. nom. Nenn-Freq. Frec. nom. HZ	Potenza nominale Rated Output Puissance nominale Nennleistung Potencia nominal kW HP	Velocità nominale Rated speed Vitesse nominale Nenn-geschwindig-keit Velocidad nominal g/min / rpm / t/min./ U/min / rpm	Corrente Current Courant Strom Corriente nominale / rated / nominale nominal / nominal A spunto / peak / démarrage Anlauf / de aceleración A	Capacità condens. Capacitor Capacité cond. Leistung Kondens. Capacidad condens. µF	Tipo servizio Service Type Type service Betriebsart klasse Tipo servizio	Classe isolamento Insulation Class Classe isol. Isolations-faktor Clase aislamiento	Fattore di potenza Power factor Fact. de puissance Leistungs-volt Factor de potencia cosφ
400	3	50	2,2 3	1440	4,8 25,8	-	S3 30%	F	0,8
400	3	50	0,6 0,8	1310	9,4 9,4	-	S3 50%	F	0,85

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / Overall dimensions (see picture) / Dimensions hors-tout (voir figure) / Abmessungen (Siehe Abbildung) / Espacio requerido (véase figura)





Costruttore / Manufacturer / Fabricant / Hersteller / Fabricante  **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2 40138 Bologna - Italy Tel. +39 051 53.01.74 - Fax +39 051 53.53.27

Modello / Model / Modèle / Modelo / Modelo :

Bocca / Head / Corps de hachage / Haschierkopf / Cuerpo de Picadura :

Anno di Costruzione / Construction Year / Année de Fabrication / Baujahr / Año de Fabricación:

Numero di Matricola / Serial Number / Numéro de Série / Seriennummer / Número de Matrícula:

C/E 702

32

200

E

Caratteristiche Tecniche / Technical Specifications / Caractéristiques Techniques / Technische Merkmale / Características Técnicas

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräusentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:

-Livello di Pressione Acustica continuo / Level of acoustic pressure A / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: dB (A) -

-Valore massimo pressione acustica / Max. level of weighed instant acoustic pressure C / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C/Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C: dB (A) -

-Livello di potenza acustica/Acoustic power level / Niveau de puissance sonore / Schalleistungspegel der Maschine / Nivel de potencia acústica : dB (A) -

Tipo collegamento (rif.a pag.18) a **Spina** : a cura del Cliente / Type of connection (see page 18) with **Plug**: by the Customer / Type de branchement (réf. p. 18) à **Fiche**: aux soins du Client / Anschlussart (siehe S.18) mit **Stecker**: Durch den Kunder / Tipo de conexión (ref. pág.18) por **Enchufe** : por el Cliente

A B C

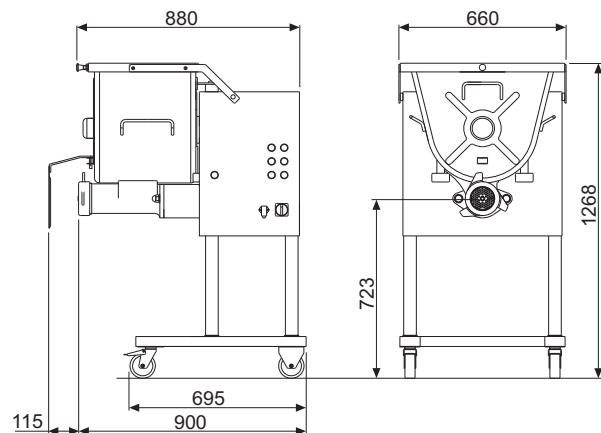
Peso netto / Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto :

Trifase / Three-phase / Triphasé / Dreiphasig / Trifasica.....kg 200

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / Motor and Electric Input Technical Data / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / Anschlussdaten für Strom und Motor / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor

Tensione nominale Volt Rated Tension nominale Nennspannung Tensión nominal volt	N° fasi No of phases Nbre phases Anz. phasen N° fases	Freq. nom. Rated Freq. Fréq. nom. Nenn-Freq. Frec. nom. HZ	Potenza nominale Rated Output Puissance nominale Nennleistung Potencia nominal		Velocità nominale Rated speed Vitesse nominale Nenn-geschwindigkeit Velocidad nominal g/mn / rpm / t/min / U/min / rpm	Corrente Current Courant Strom Corriente		Capacità condens. Capacitor Capacité cond. Leistung Kondens. Capacidad condens. µF	Tipo servizio Service Type Type service Betriebsart klasse Tipo servizio	Classe isolamento Insulation Class Classe isol. Isolations-faktor Clase aislamiento	Fattore di potenza Power factor Fact. de puissance Leistungs-volt Factor de potencia cosφ
			kW	HP		nominale / rated / nominale nominal / nominal A	spunto / peak / démarrage Anlauf / de aceleración A				
400	3	50	3	4	1440	7,3	29,5	-	S1	F	0,75
400	3	50	1,1	1,5	1400	3,1	13	-	S1	F	0,75

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / Overall dimensions (see picture) / Dimensions hors-tout (voir figure) / Abmessungen (Siehe Abbildung) / Espacio requerido (véase figura)



Costruttore / Manufacturer / Fabricant / Hersteller / Fabricante  **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**
Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2 40138 Bologna - Italy Tel. +39 051 53.01.74 - Fax +39 051 53.53.27

Modello / Model / Modèle / Modelo / Modelo :
Bocca / Head / Corps de hachage / Haschierkopf / Cuerpo de Picadura :
Anno di Costruzione / Construction Year / Année de Fabrication / Baujahr / Año de Fabricación:
Numero di Matricola / Serial Number / Numéro de Série / Seriennummer / Número de Matrícula:

C/E 700S
32
200
E

Caratteristiche Tecniche / Technical Specifications / Caractéristiques Techniques / Technische Merkmale / Características Técnicas

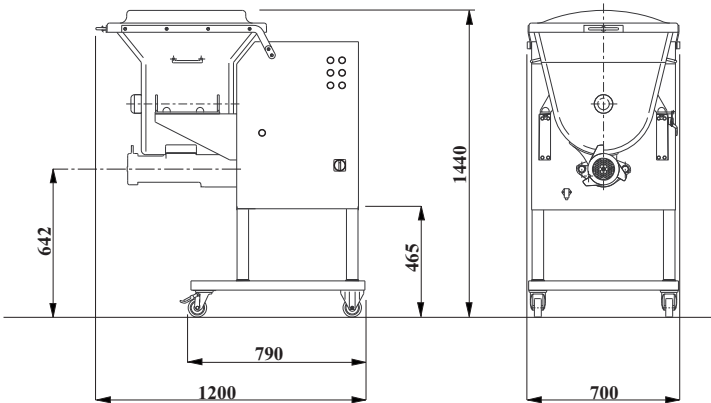
Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräuscentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:
-Livello di Pressione Acustica continuo / Level of acoustic pressure A / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: dB (A) 69,9
-Valore massimo pressione acustica / Max. level of weighed instant acoustic pressure C / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C/Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C: dB (A) -
-Livello di potenza acustica/Acoustic power level / Niveau de puissance sonore / Schalleistungspegel der Maschine / Nivel de potencia acústica : dB (A) -

Tipo collegamento (rif.a pag.18) a **Spina** : a cura del Cliente / Type of connection (see page 18) with **Plug**: by the Customer / Type de branchement (réf. p. 18) à **Fiche**: aux soins du Client / Anschlussart (siehe S.18) mit **Stecker**: Durch den Kunder / Tipo de conexión (ref. pág.18) por **Enchufe** : por el Cliente **C D**
Peso netto / Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto : Trifase / Three-phase / Triphasé / Dreiphasig / Trifasica.....kg 265

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / Motor and Electric Input Technical Data / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / Anschlussdaten für Strom und Motor / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor

Tensione nominale Volt Rated Tension nominale Nennspannung Tensión nominal volt	N° fasi No of phases Nbre phases Anz. fases N° fases	Freq. nom. Rated Freq. Fréq. nom. Nenn-Freq. Frec. nom. HZ	Potenza nominale Rated Output Puissance nominale Nennleistung Potencia nominal kW HP	Velocità nominale Rated speed Vitesse nominale Nenn-geschwindig-keit Velocidad nominal g/mn / rpm / t/min / U/min / rpm	Corrente Current Courant Strom Corriente nominale / rated / nominale nominal / nominal A spunto / peak / démarrage Anlauf / de aceleración A	Capacità condens. Capacitor Capacité cond. Leistung Kondens. Capacidad condens. µF	Tipo servizio Service Type Type service Betriebsart klasse Tipo servizio	Classe isolamento Insulation Class Classe isol. Isolations-faktor Clase aislamiento	Fattore di potenza Power factor Fact. de puissance Leistungs-volt Factor de potencia cosφ
400	3	50	5,2 7	1450	12,2 38,0	-	S1	F	0,85
400	3	50	1,5 2	1450	4 15,1	-	S1	F	0,81

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / Overall dimensions (see picture) / Dimensions hors-tout (voir figure) / Abmessungen (Siehe Abbildung) / Espacio requerido (véase figura)



**Costruttore / Manufacturer / Fabricant / Hersteller / Fabricante**  **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2 40138 Bologna - Italy Tel. +39 051 53.01.74 - Fax +39 051 53.53.27

Modello / Model / Modèle / Modelo / Modelo :

Bocca / Head / Corps de hachage / Haschierkopf / Cuerpo de Picadura :

Anno di Costruzione / Construction Year / Année de Fabrication / Baujahr / Año de Fabricación:

Numero di Matricola / Serial Number / Numéro de Série / Seriennummer / Número de Matrícula:

C/E 701R

32

200 E **Caratteristiche Tecniche / Technical Specifications / Caractéristiques Techniques / Technische Merkmale / Características Técnicas**

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräusentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:

-Livello di Pressione Acustica continuo / Level of acoustic pressure A / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / Max. kontinuierlicher gleichwertiger

gewogener Schalldruckpegel A / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: dB (A) 69,9

-Valore massimo pressione acustica / Max. level of weighed instant acoustic pressure C / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C/Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C: dB (A) -

-Livello di potenza acustica/Acoustic power level / Niveau de puissance sonore / Schalleistungspegel der Maschine / Nivel de potencia acústica : dB (A) -

Tipo collegamento (rif.a pag.18) a **Spina** : a cura del Cliente / Type of connection (see page 18) with **Plug**: by the Customer / Type de branchement (réf. p. 18) à **Fiche**: aux soinsdu Client / Anschlussart (siehe S.18) mit **Stecker**: Durch den Kunde / Tipo de conexión (ref. pág.18) por **Enchufe** : por el Cliente**B C D**

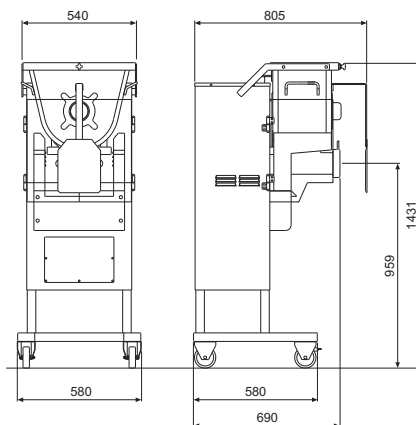
Peso netto / Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto :

Trifase / Three-phase / Triphasé / Dreiphasig / Trifasica.....kg 320

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / Motor and Electric Input Technical Data / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / Anschlussdaten für Strom und Motor / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor

Tensione nominale Volt Rated Tension nominale Nennspannung Tensión nominal volt	N° fasi No of phases Nbres phases Anz. fases N° fases	Freq. nom. Rated Freq. Fréq. nom. Nenn-Freq. Frec. nom. HZ	Potenza nominale Rated Output Puissance nominale Nennleistung Potencia nominal kW HP		Velocità nominale Rated speed Vitesse nominale Nenn-geschwindigkeit Velocidad nominal g/mn / rpm / t/min./ U/min / rpm	Corrente Current Courant Strom Corriente nominale / rated / nominale nominal / nominal A spunto / peak / démarrage Anlauf / de aceleración A		Capacità condens. Capacitor Capacité cond. Leistung Kondens. Capacidad condens. µF	Tipo servizio Service Type Type service Betriebsart klasse Tipo servizio	Classe isolamento Insulation Class Classe isol. Isolations-faktor Clase aislamiento	Fattore di potenza Power factor Fact. de puissance Leistungs-volt Factor de potencia cosφ
400	3	50	5,2	7	1450	12,2	38,0	-	S1	F	0,85
400	3	50	1,5	2	1450	4	15,1	-	S1	F	0,81

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / Overall dimensions (see picture) / Dimensions hors-tout (voir figure) / Abmessungen (Siehe Abbildung) / Espacio requerido (véase figura)



Costruttore / Manufacturer / Fabricant / Hersteller / Fabricante  **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**
Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2 40138 Bologna - Italy Tel. +39 051 53.01.74 - Fax +39 051 53.53.27

Modello / Model / Modèle / Modelo / Modelo :
Bocca / Head / Corps de hachage / Haschierkopf / Cuerpo de Picadura :
Anno di Costruzione / Construction Year / Année de Fabrication / Baujahr / Año de Fabricación:
Numero di Matricola / Serial Number / Numéro de Série / Seriennummer / Número de Matrícula:

C/E 700R
32
200 ☐
☐☐ E ☐☐☐☐

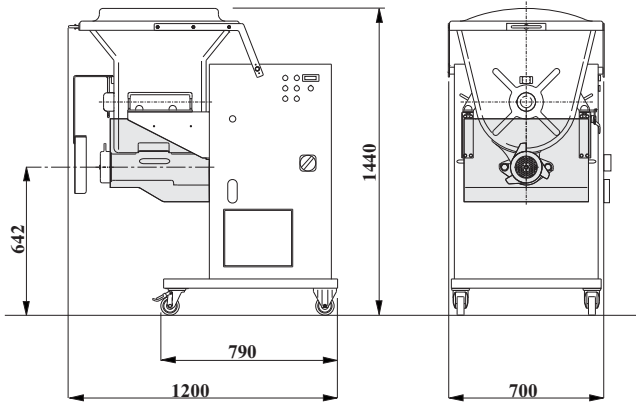
Caratteristiche Tecniche / Technical Specifications / Caractéristiques Techniques / Technische Merkmale / Características Técnicas

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräuschentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:
-Livello di Pressione Acustica continuo / Level of acoustic pressure A / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: dB (A) 69,9
-Valore massimo pressione acustica / Max. level of weighed instant acoustic pressure C / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C/Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C: dB (A) -
-Livello di potenza acustica/Acoustic power level / Niveau de puissance sonore / Schalleistungspegel der Maschine / Nivel de potencia acústica : dB (A) -
Tipo collegamento (rif.a pag.18) a **Spina** : a cura del Cliente / Type of connection (see page 18) with **Plug**: by the Customer / Type de branchement (réf. p. 18) à **Fiche**: aux soins du Client / Anschlussart (siehe S.18) mit **Stecker**: Durch den Kunder / Tipo de conexión (ref. pág.18) por **Enchufe** : por el Cliente **B C D**
Peso netto / Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto : Trifase / Three-phase / Triphasé / Dreiphasig / Trifasica.....kg 320

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / Motor and Electric Input Technical Data / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / Anschlussdaten für Strom und Motor / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor

Tensione nominale Volt Rated Tension nominale Nennspannung Tensión nominal volt	N° fasi No of phases Nbre phases Anz. fases N° fases	Freq. nom. Rated Freq. Fréq. nom. Nenn-Freq. Frec. nom. HZ	Potenza nominale Rated Output Puissance nominale Nennleistung Potencia nominal kW HP	Velocità nominale Rated speed Vitesse nominale Nenn-geschwindig-keit Velocidad nominal g/mn / rpm / t/min./ U/min / rpm	Corrente Current Courant Strom Corriente nominale / rated / nominale nominal / nominal A spunto / peak / démarrage Anlauf / de aceleración A	Capacità condens. Capacitor Capacité cond. Leistung Kondens. Capacidad condens. µF	Tipo servizio Service Type Type service Betriebsart klasse Tipo servizio	Classe isolamento Insulation Class Classe isol. Isolations-faktor Clase aislamiento	Fattore di potenza Power factor Fact. de puissance Leistungs-volt Factor de potencia cosφ
400	3	50	5,2 7	1450	12,2 38,0	-	S1	F	0,85
400	3	50	1,5 2	1450	4 15,1	-	S1	F	0,81

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / Overall dimensions (see picture) / Dimensions hors-tout (voir figure) / Abmessungen (Siehe Abbildung) / Espacio requerido (véase figura)





Costruttore / Manufacturer / Fabricant / Hersteller / Fabricante  la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.

Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2 40138 Bologna - Italy Tel. +39 051 53.01.74 - Fax +39 051 53.53.27

Modello / Model / Modèle / Modelo / Modelo :

Anno di Costruzione / Construction Year / Année de Fabrication / Baujahr / Año de Fabricación:

Numero di Matricola / Serial Number / Numéro de Série / Seriennummer / Número de Matrícula:

ELEVATORE DI VAGONETTI

200

E

Caratteristiche Tecniche / Technical Specifications / Caractéristiques Techniques / Technische Merkmale / Características Técnicas

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräuscentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:

-Livello di Pressione Acustica continuo / Level of acoustic pressure A / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: dB (A) 69,9

-Valore massimo pressione acustica / Max. level of weighed instant acoustic pressure C / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C/Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C: dB (A) -

-Livello di potenza acustica/Acoustic power level / Niveau de puissance sonore / Schalleistungspegel der Maschine / Nivel de potencia acústica : dB (A) -

Tipo collegamento (rif.a pag.18) a **Spina** : a cura del Cliente / Type of connection (see page 18) with **Plug**: by the Customer / Type de branchement (réf. p. 18) à **Fiche**: aux soins du Client / Anschlussart (siehe S.18) mit **Stecker**: Durch den Kunder / Tipo de conexión (ref. pág.18) por **Enchufe** : por el Cliente

B C D

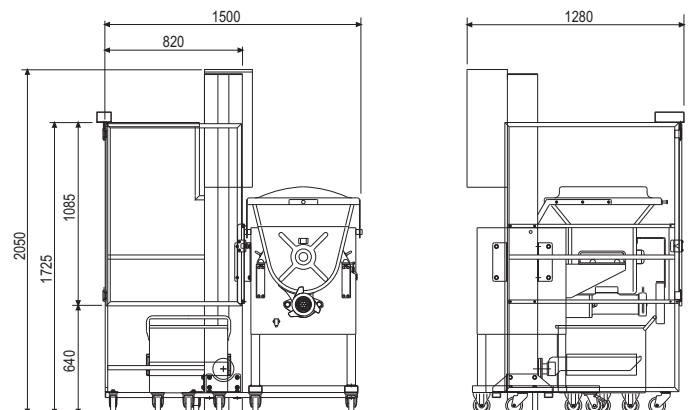
Peso netto / Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto :

Trifase / Three-phase / Triphasé / Dreiphasig / Trifasica.....kg 130

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / Motor and Electric Input Technical Data / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / Anschlussdaten für Strom und Motor / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor

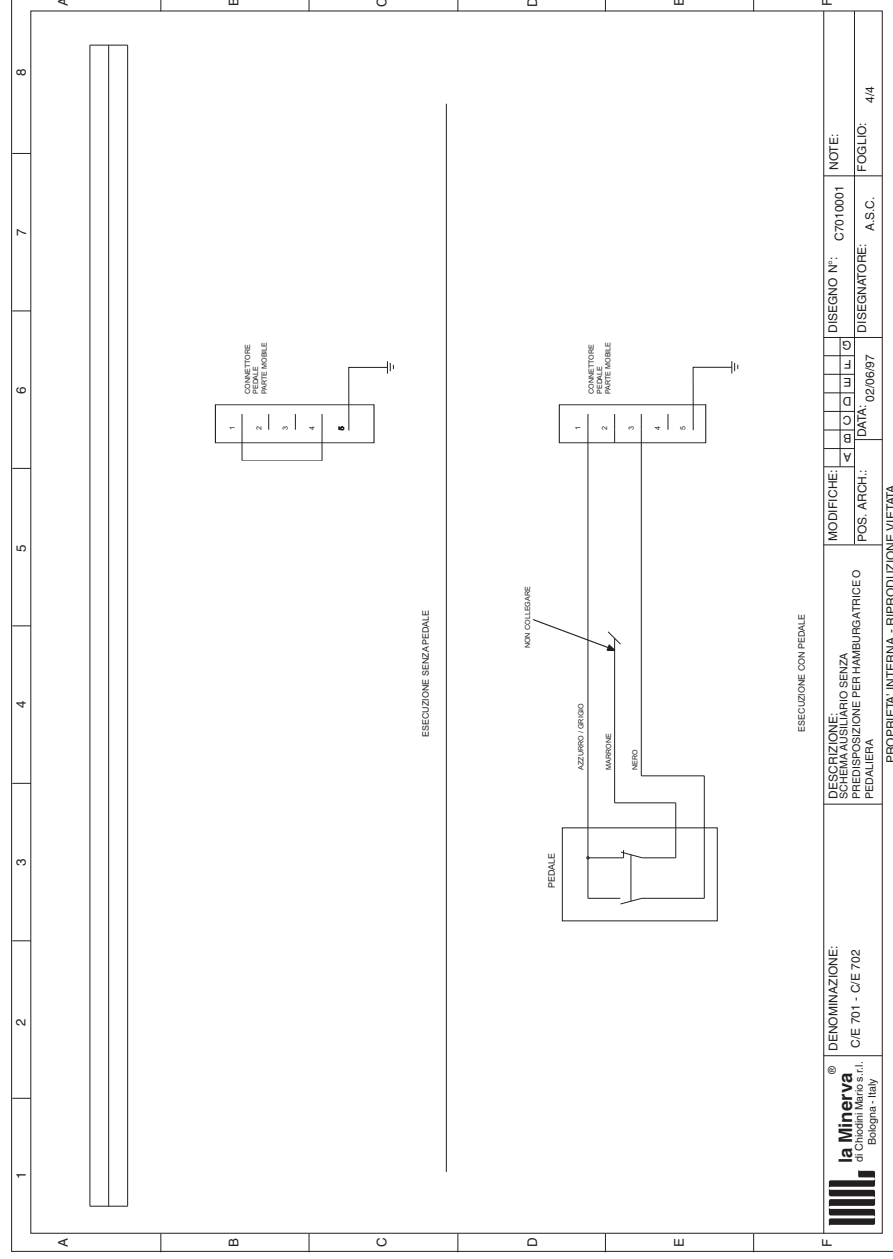
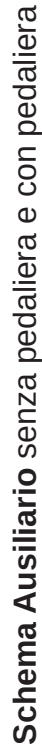
Tensione nominale Volt Rated Tension nominale Nennspannung Tensión nominal volt	N° fasi No of phases Nbre phases Anz. fases N° fases	Freq. nom. Rated Freq. Fréq. nom. Nenn-Freq. Frec. nom. HZ	Potenza nominale Rated Output Puissance nominale Nennleistung Potencia nominal kW HP	Velocità nominale Rated speed Vitesse nominale Nenn-geschwindig-keit Velocidad nominal g/min / rpm / t/min./ U/min / rpm
400	3	50	0,37 0,52	1430

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / Overall dimensions (see picture) / Dimensions hors-tout (voir figure) / Abmessungen (Siehe Abbildung) / Espacio requerido (véase figura)

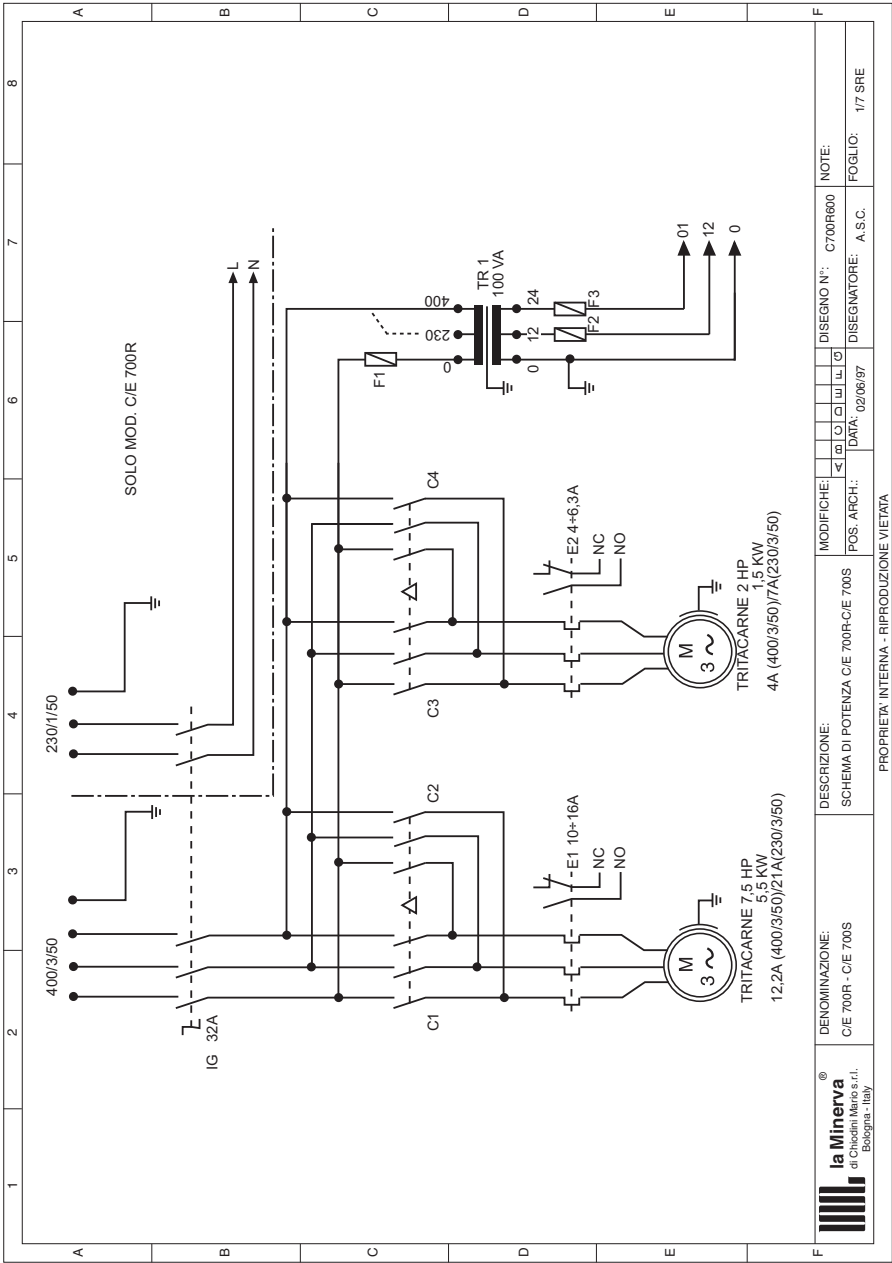




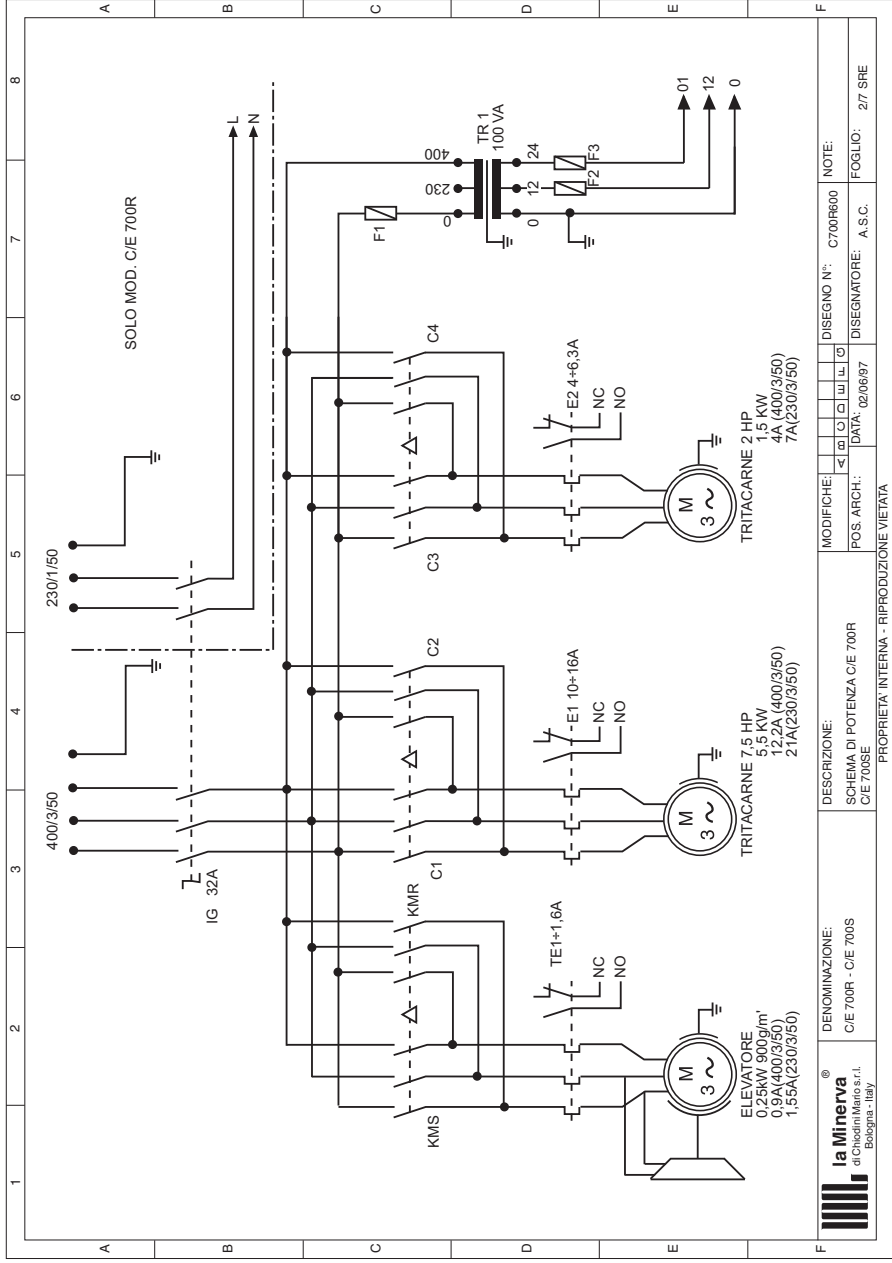
50



Schema di Potenza Trifase / Three-phase Power Diagram / Schéma de Puissance Trifasée
Leistungsschaltplan Dreiphasenmaschinen / Esquema de Potencia Trifásica C700R600

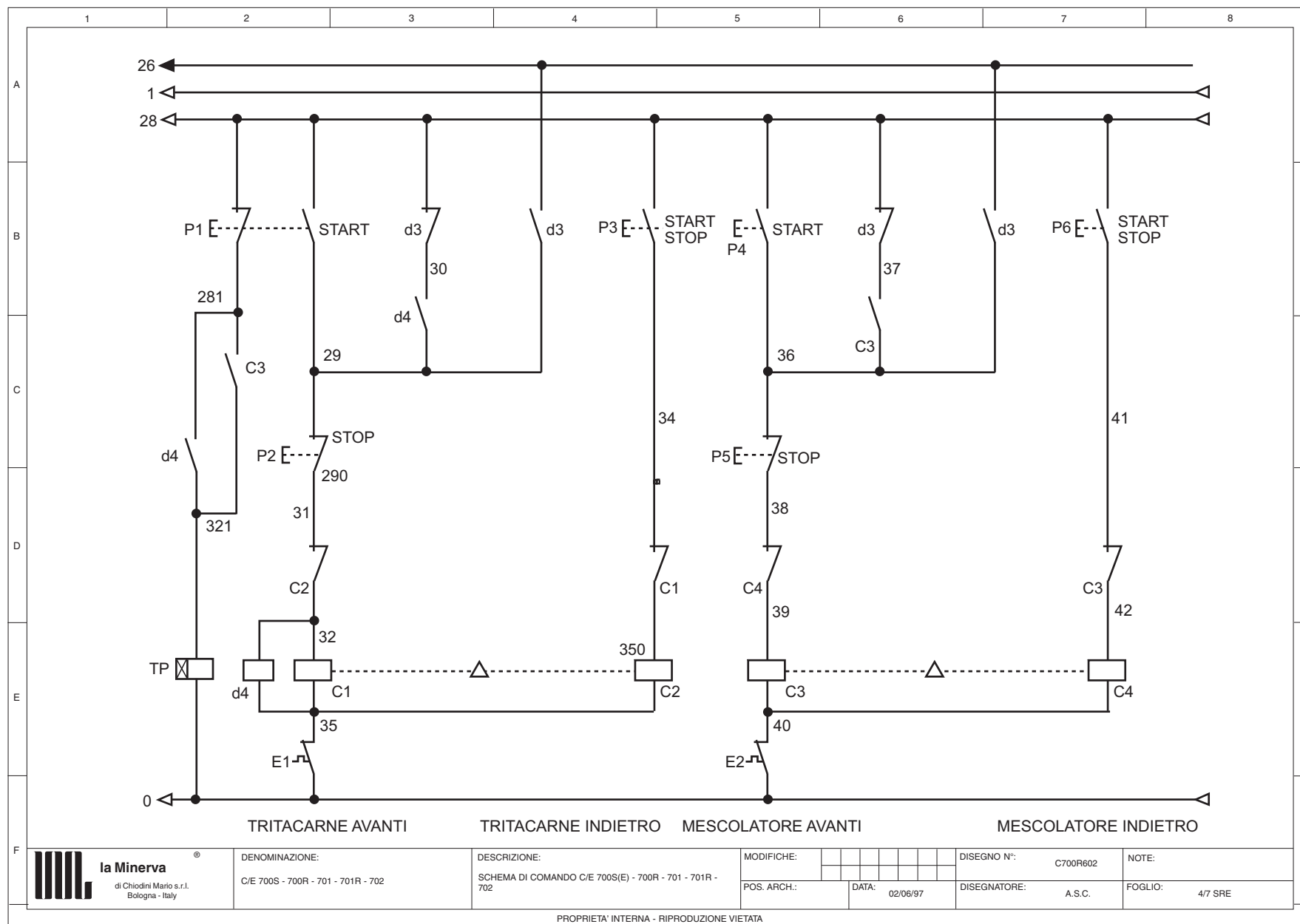


Schema di Potenza Trifase / Three-phase Power Diagram / Schéma de Puissance Trifasée
Leistungsschaltplan Dreiphasenmaschinen / Esquema de Potencia Trifásica C700R600 CON ELEVATORE

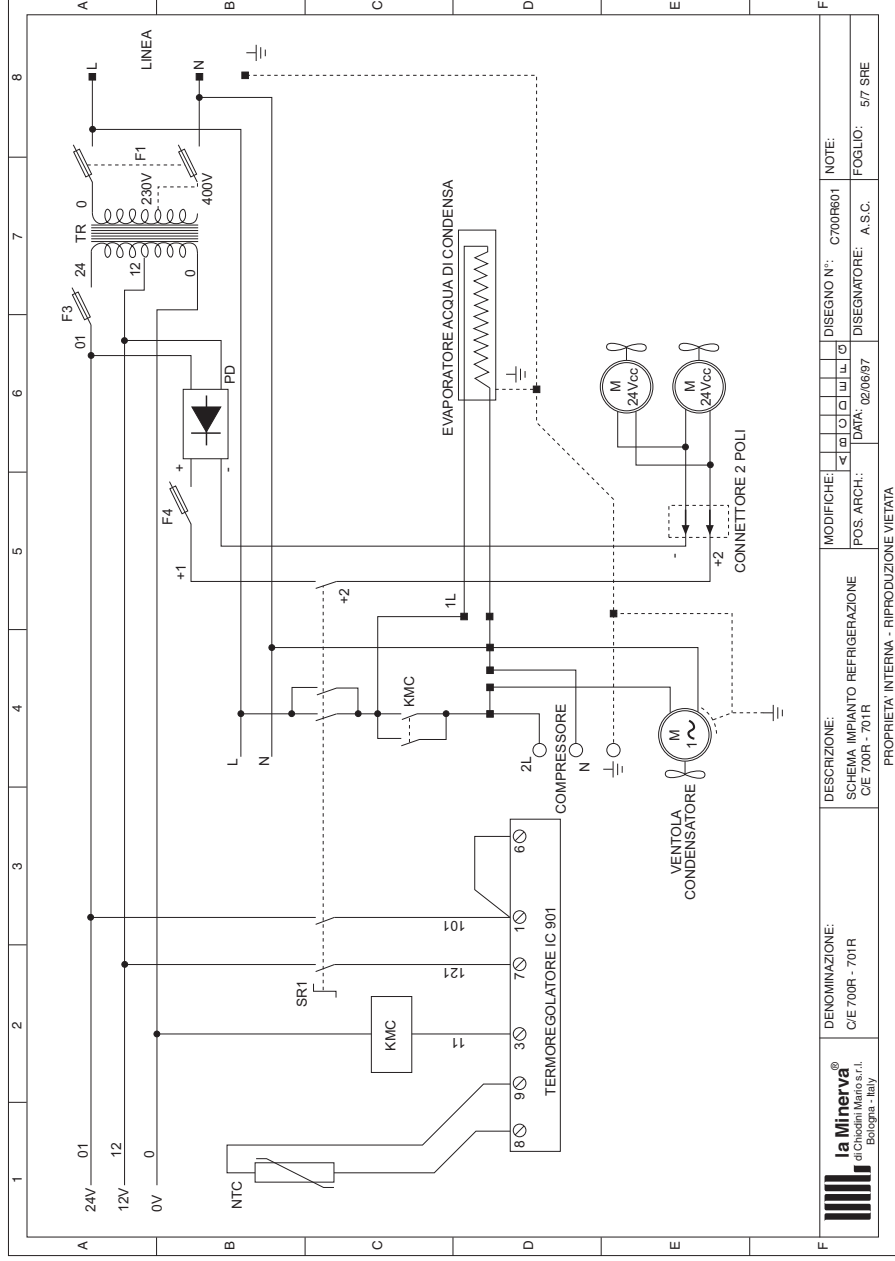




Schema di Comando C/E 700S - 700R - 701 - 701R - 702 C700R602 / Control diagram /
Schéma de commande / Befehlsplan / Esquema de mando

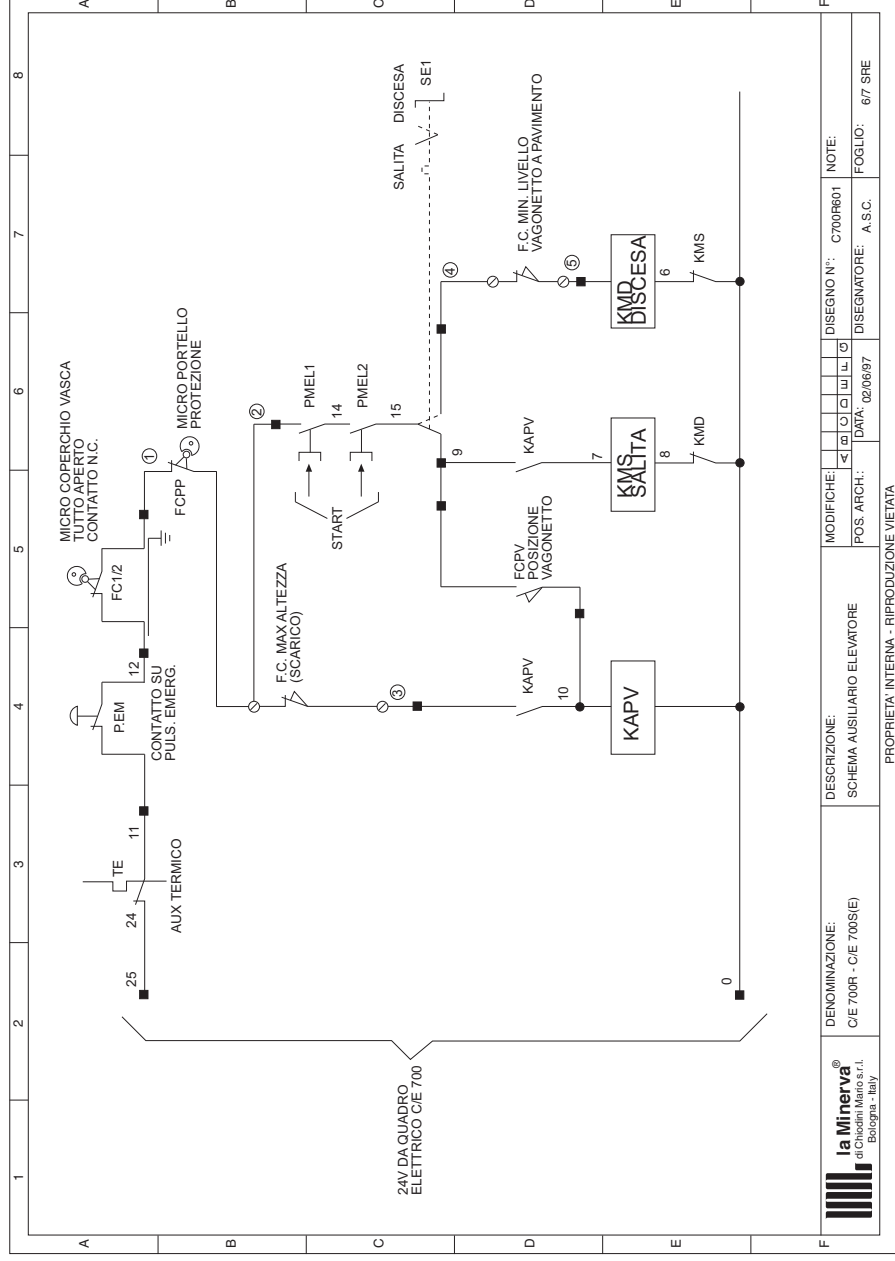


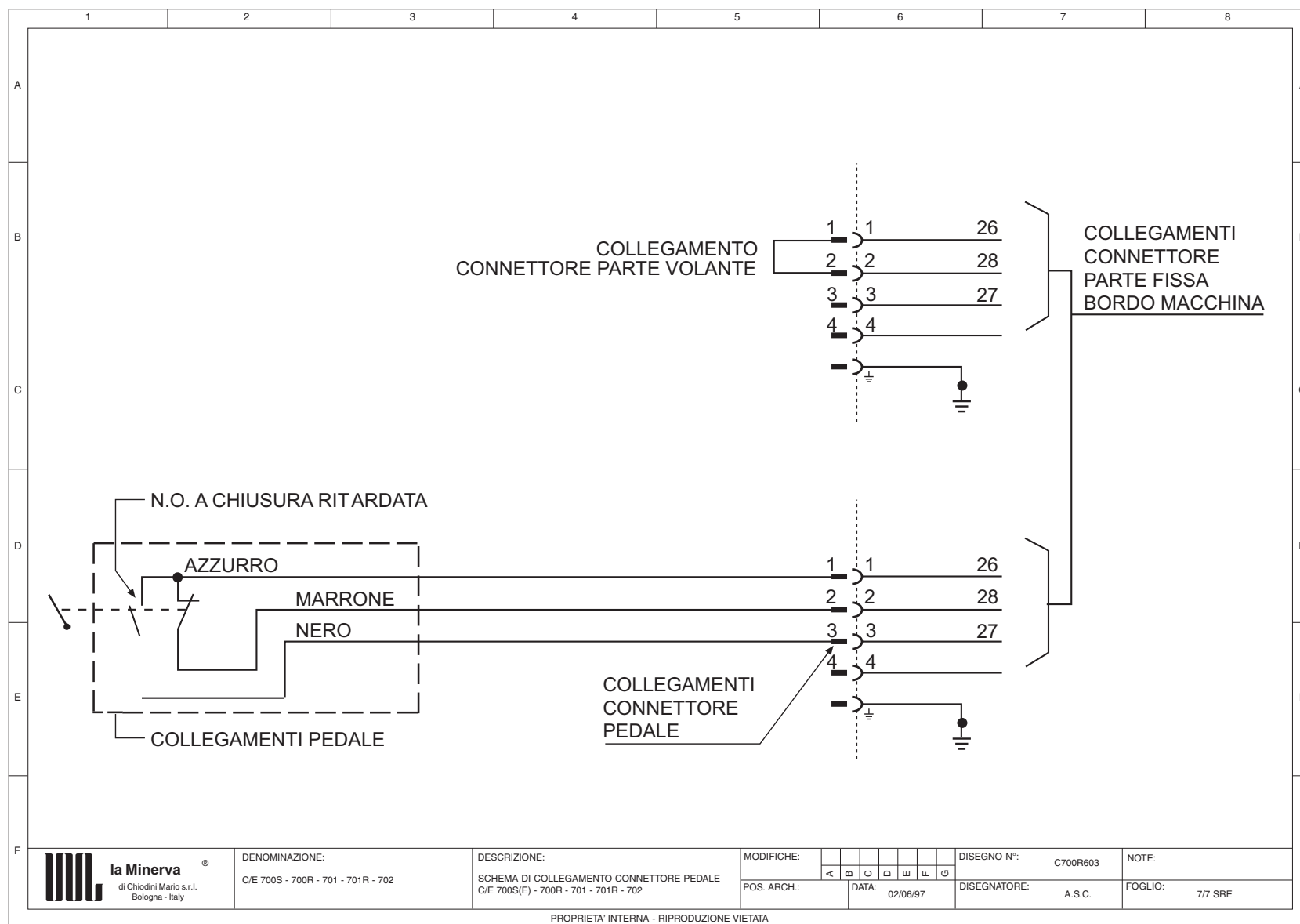
Schema elettrico impianto refrigerazione / Wiring diagram for refrigeration system / Schéma électrique circuit de réfrigération / Schaltplan Kühlanlage / Esquema eléctrico sistema de refrigeración



53

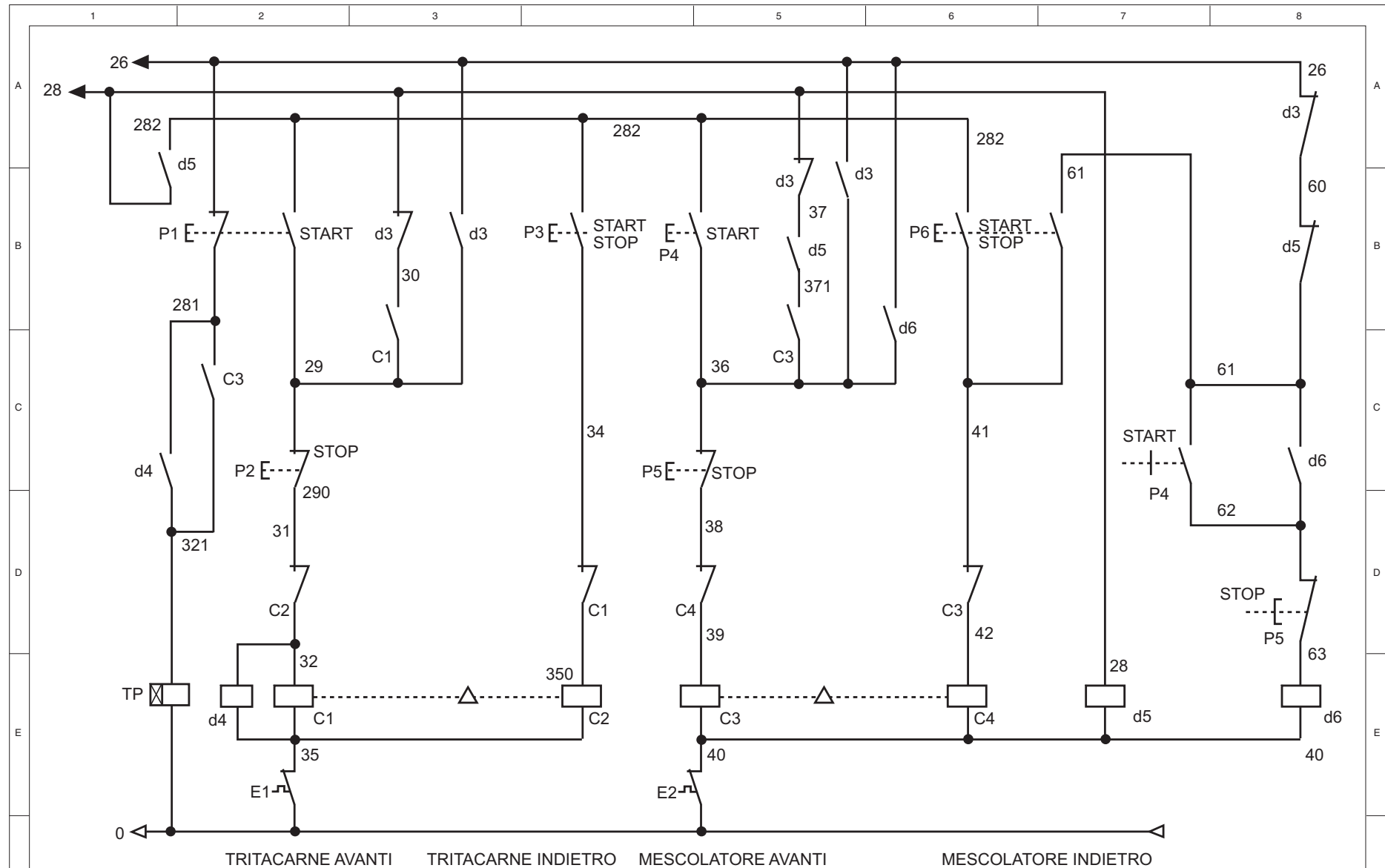
Schema ausiliario con elevatore C/E 700S - C/E 700R / Auxiliary engine with elevator / Schéma auxiliaire avec élévateur / Zusatzplan mit Hebewerk / Esquema auxiliar con elevador







Schema di Comando / Control diagram / Schéma de commande /
Befehlsplan / Esquema de mando C/E 700S - 700R - 701 - 701R - 702



la Minerva
di Chiodini Mario s.r.l.

DENOMINAZIONE:
C/E 700S - 700R - 701 - 701R - 702

DESCRIZIONE:
SCHEMA DI COMANDO CON PORZIONATRICE ABBINATA
C/E 700S(E) - 700R - 701 - 701R - 702

MODIFICHE:
POS. ARCH.:
DATA: 02/06/97

DISEGNO N°: C700R602
DISEGNATORE: A.S.C.

NOTE:
FOGLIO: 4/7 SRE



56

Ricambi

Spare parts

Pièces Détachées

Ersatzteile

Recambios

⚠ Per le sostituzioni, utilizzare esclusivamente Ricambi Originali. Non attendere che i componenti siano completamente logorati.

⚠ Only use Original Spare parts. Do not wait for the parts to be completely worn out before replacing them

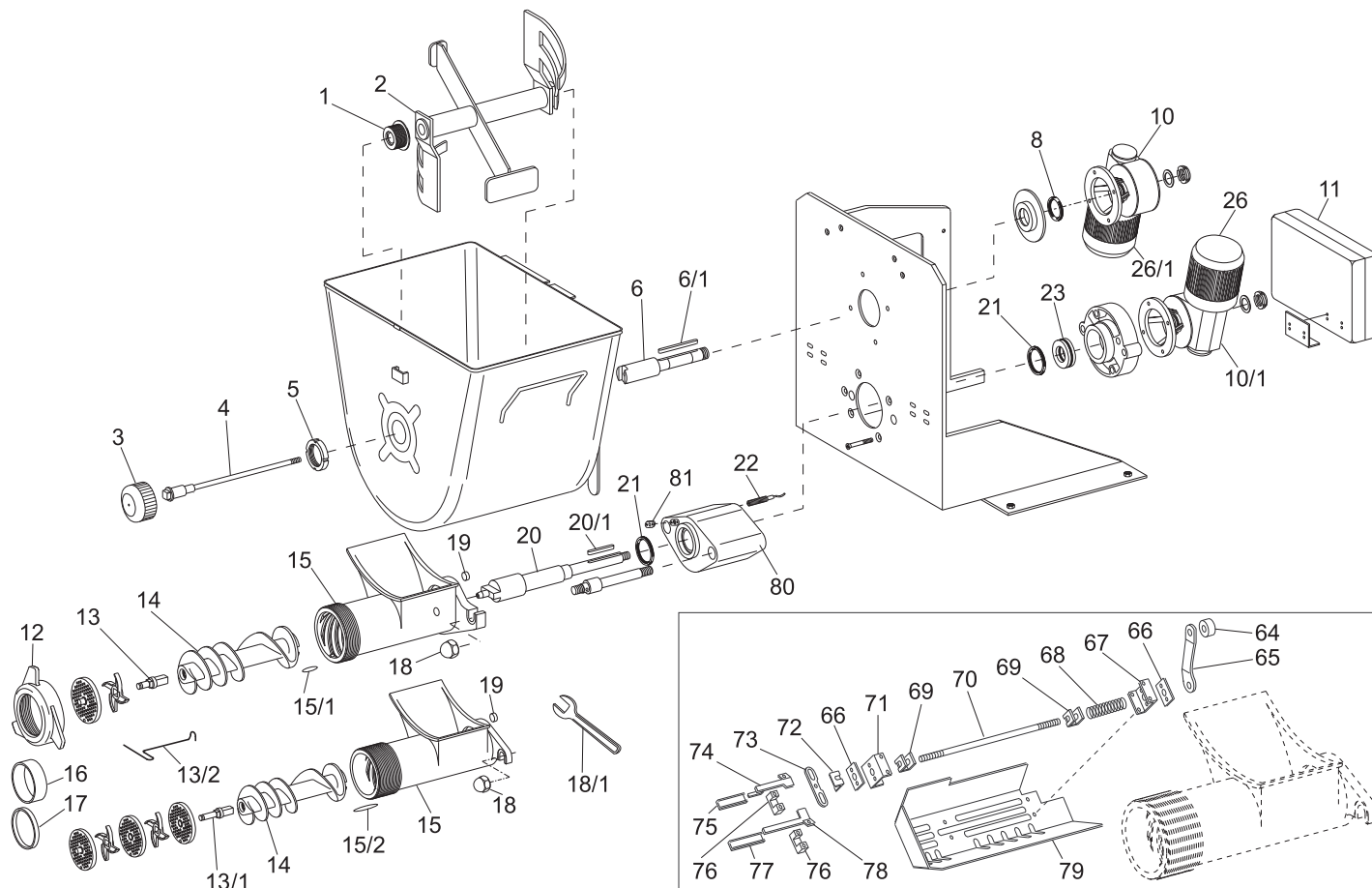
⚠ Pour les remplacements, utiliser exclusivement des Pièces Détachées Originales. Ne pas attendre que les composants soient complètement usés.

⚠ Nur Originalersatzteile verwenden. Warten Sie nicht, bis die Teile vollständig abgenutzt sind.

⚠ Para las sustituciones, utilicen sólo Recambios originales. No esperen que los componentes estén completamente desgastados.

Tritacarne / Mincers / Hachoir / Fleischwolf / Picadoras de carne C/E 701

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
1	23003120	BOCCOLA PE ANTERIORE VASCA
2	87010015	MESCOLATORE
3	87000032	TAPPO ALL. VASCA
4	22565190	PERNO MESCOLATORE
5	22564833	GHIERA ALL. BOCCOLA VASCA
6	22565018	ALBERO INOX RIDUTTORE PALE
6/1	20500201	LINGUETTA ALBERO MESCOLATORE 8X7X100
7	23006103	GUARNIZIONE CARTER VASCA
8	20715060	PARAOLIO 45X62X10
10	21590112	RIDUTTORE MESCOLATORE
10/1	21590111	RIDUTTORE TRITACARNE
11	21016005	IMPIANTO ELETTRICO C/E701
12	80320A015	VOLANTINO 32 INOX
13	8200F321	PERNO ELICA 32 ENTER FILETT.
13/1	8200F325	PERNO ELICA 32 UNGER 5 FILETT.
13/2	80190025	GANCIO ESTRAZIONE ELICA
14	76800F31	ELICA 32-680 INOX FILETT.
15	87010085	CONVOGLIATORE 32/701 INOX ENTERPRISE
15	87010087	CONVOGLIATORE 32/701 INOX UNGER 5
15/1	22800100	PERNINO FERMAPIASTRA 32
15/2	80210088	LINGUETTA FERMAPIASTRA 32 UNGER 5
16	22523206	ANELLA UNGER 32 LARGA
17	22523205	ANELLA UNGER 32 STRETTA
18	87010180	DADO FISSAGGIO CONVOGLIATORE
18/1	87010495	CHIAVE DI 19
19	20960050	MAGNETE CODIFICATO
20	22565025	ALBERO ELICA INOX C/701
20/1	20500198	LINGUETTA ALBERO ELICA 8X7X60
21	20713550	PARAOLIO 35X50X10
22	20963005	SENSORE MAGNETICO
23	20705125	CUSCINETTO REGGISPINTA
26	2157L376	MOTORE TRITACARNE 400/3/50
26/1	2157U32V	MOTORE MESCOLATORE 400/3/50
64	87000528	ATTACCO MAGNETE
65	87000529	LAMIERINO ATTACCO MAGNETE
66	87000521	GUIDA ALBERO BILANCERE
67	87000517	SUPPORTO POSTERIORE
68	87000522	MOLLA STECCA TASTATRICE
69	87000523	BLOCCAGGIO MOLLA
70	87000527	ALBERO BILANCERE
71	87000516	SUPPORTO ANTERIORE
72	87000518	ATTACCO BILANCERE
73	87000519	BILANCERE
74	87000520	TASTATORE PIASTRA COMPLETO
75	87000526	BLOCCHETTO SCORRIMENTO TASTATORE
76	87000531	STAFFA FISSAGGIO TASSELLO
77	87000525	BLOCCHETTO SCORRIMENTO TASTATORE
78	87000525	TASTATORE VOLANTINO COMPLETO
79	87000530	CARTER
80	87010310	FLANGIA CONVOGL.
81	87010311	SUPPORTO MICRO



UTILIZZO CONVOGLIATORE CON SISTEMA DI SICUREZZA "SAFE" (Opzionale)

USE OF THE CONVEYOR WITH THE "SAFE" SAFETY SYSTEM (Optional)

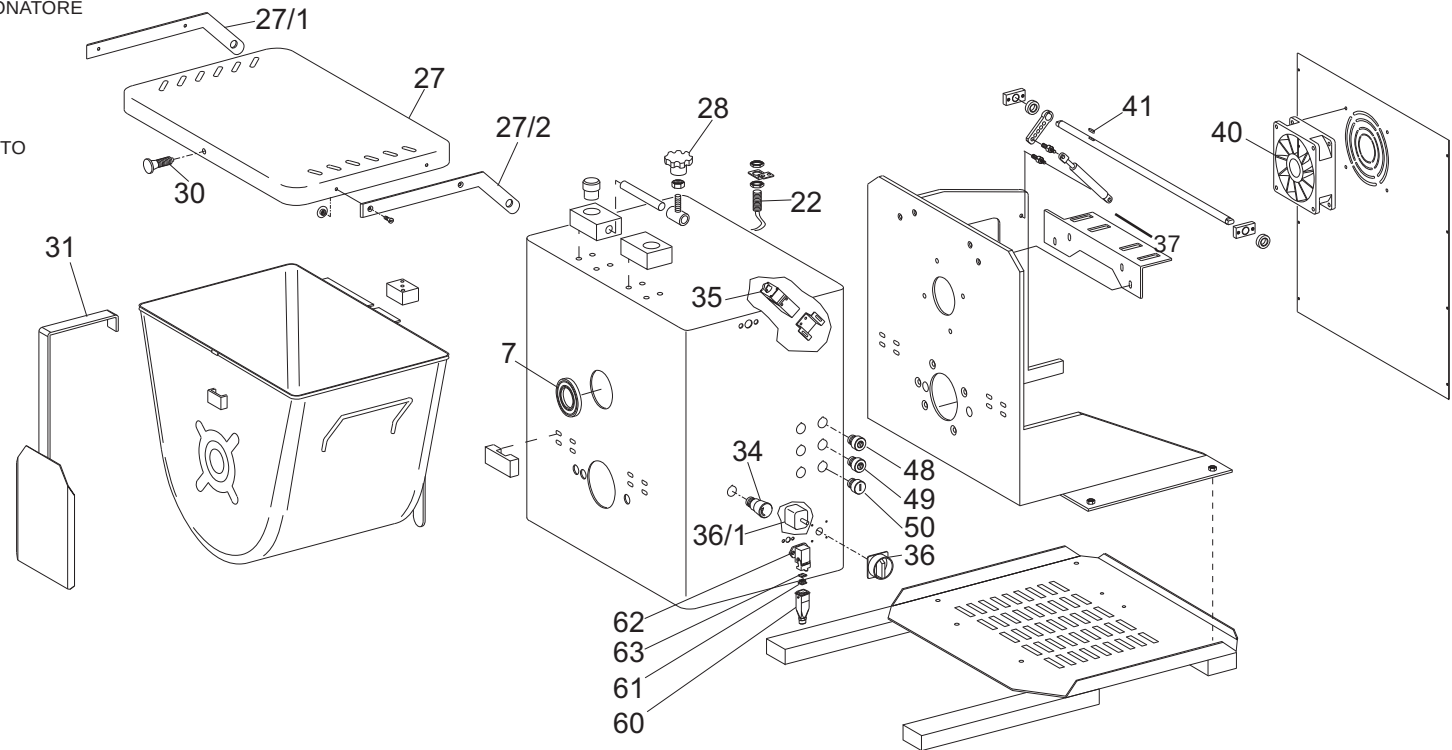
UTILISATION CONVOYEUR A SYSTÈME DE SECURITE "SAFE" (option)

VERWENDUNGDES FÖRDERERS MIT SICHERHEITSSYSTEM "SAFE" (Optional)

USO DEL TRANSPORTADOR CON SISTEMA SEGURIDAD "SAFE" (Opcional)

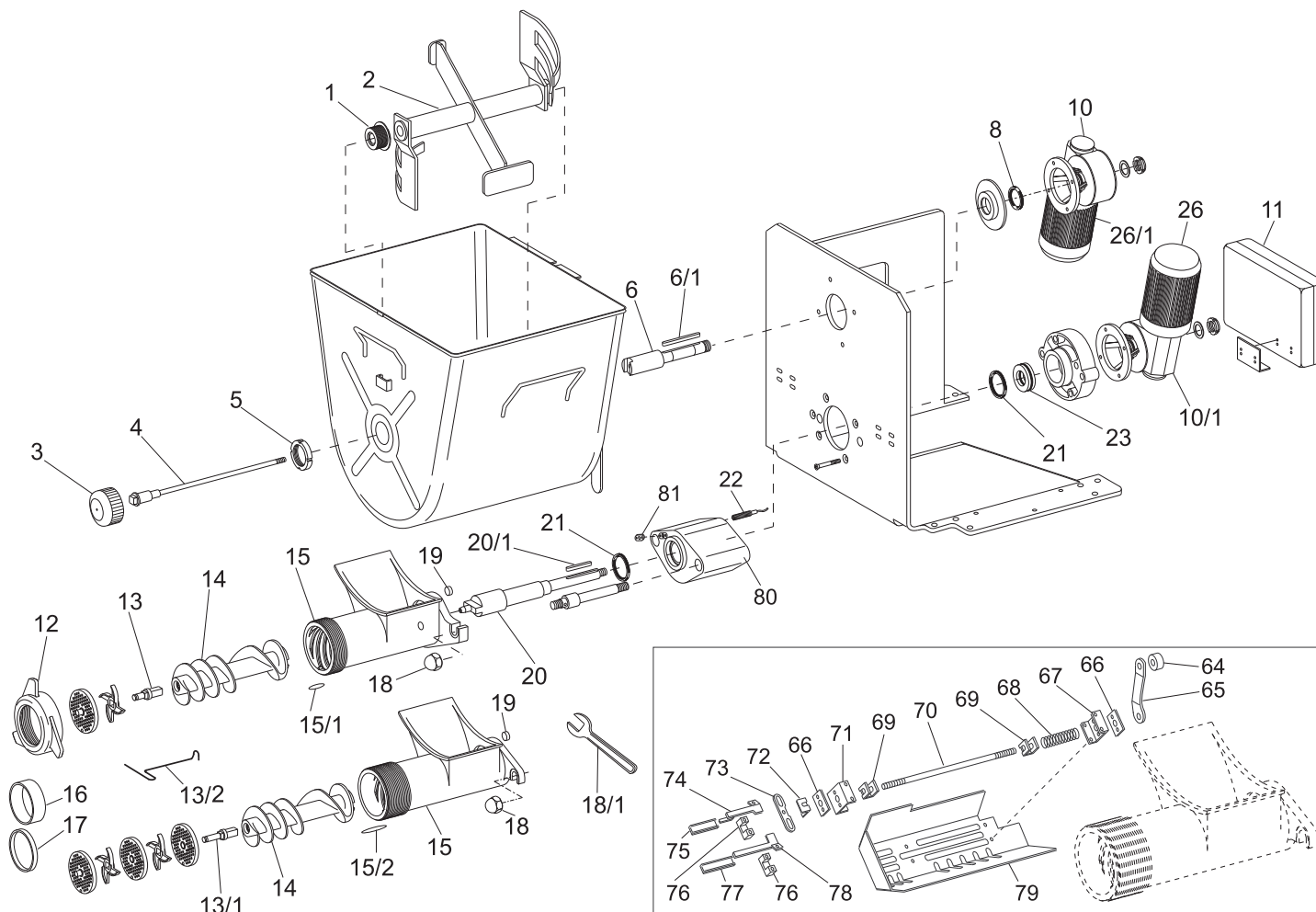
Tritacarne / Mincers / Hachoir / Fleischwolf / Picadoras de carne C/E 701

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
27	87010050	COPERCHIO VASCA
27/1	87010052	ASTA INOX SX VASCA
27/2	87010051	ASTA INOX DX VASCA
28	23005531	MANOPOLA BLOCCAGGIO VASCA
30	23000600	PISTONCINO A MOLLA
31	87000008	PARASPRUZZI
34	20803380	PULSANTE DI STOP A FUNGO
35	20800820	INTERRUTTORE FINECORSA
36	2080120E	COMPLETAMENTO INTERRUTTORE/SEZIONATORE
36/1	20801290	INTERRUTTORE/SEZIONATORE
37	20602750	MOLLA A GAS
40	2091R115	VENTILATORE
41	20500152	LINGUETTA 5X5X25
48	81580012	PULSANTE INSERZIONE COMPLETO
49	20803384	PULSANTE DI STOP COMPLETO
50	81580013	PULSANTE AZIONE MANTENUTA COMPLETO
60	21006730	CONNETTORE LATO PEDALIERA
61	21006733	FRUTTO MASCHIO
62	21006731	CONNETTORE CUSTODIA LATO FISSO
63	21006732	FRUTTO FEMMINA



**Tritacarne / Mincers / Hachoir / Fleischwolf / Picadoras de carne C/E 702**

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
1	23003120	BOCCOLA PE ANTERIORE VASCA
2	87020015	MESCOLATORE
3	87000032	TAPPO ALL. VASCA
4	22564838	PERNO MESCOLATORE
5	22564833	GHIERA ALL. BOCCOLA VASCA
6	22565019	ALBERO INOX RIDUTTORE PALE
6/1	20500217	LINGUETTAALBERO MESCOLATORE 8X7X100
7	23006103	GUARNIZIONE CARTER VASCA
8	20724572	PARAOLIO 45X72X8
10	21590113	RIDUTTORE MESCOLATORE
10/1	21590114	RIDUTTORE TRITACARNE
11	21016006	IMPIANTO ELETTRICO C/E702
12	86600120	VOLANTINO 32 INOX
13	8200F321	PERNO ELICA 32 ENTER FILETT.
13/1	8200F325	PERNO ELICA 32 UNGER 5 FILETT.
13/2	80190025	GANCIO ESTRAZIONE ELICA
14	77000F31	ELICA 32-700 INOX FILETT.
15	87020085	CONVOGLIATORE 32/702 INOX ENTERPRISE
15	87020087	CONVOGLIATORE 32/702 INOX UNGER 5
15/1	22800100	PERNINO FERMAPIASTRA 32
15/2	80210088	LINGUETTA FERMAPIASTRA 32 UNGER 5
16	22523206	ANELLA UNGER 32 LARGA
17	22523205	ANELLA UNGER 32 STRETTA
18	87000180	DADO FISSAGGIO CONVOGLIATORE
18/1	86600495	CHIAVE DI 27
19	20960050	MAGNETE CODIFICATO
20	22565027	ALBERO ELICA INOX C/702
20/1	20500198	LINGUETTAALBERO ELICA 8X7X60
21	20715065	PARAOLIO 50X65X8
22	20963005	SENSORE MAGNETICO
23	20705127	CUSCINETTO REGGISPINTA
26	2157L355	MOTORE TRITACARNE 400/3/50
26/1	2157L366	MOTORE MESCOLATORE 400/3/50
64	87000528	ATTACCO MAGNETE
65	87000529	LAMIERINO ATTACCO MAGNETE
66	87000521	GUIDA ALBERO BILANCERE
67	87000517	SUPPORTO POSTERIORE
68	87000522	MOLLA STECCA TASTATRICE
69	87000523	BLOCCAGGIO MOLLA
70	87000527	ALBERO BILANCERE
71	87000516	SUPPORTO ANTERIORE
72	87000518	ATTACCO BILANCERE
73	87000519	BILANCERE
74	87000520	TASTATORE PIASTRA COMPLETO
75	87000526	BLOCCHETTO SCORRIMENTO TASTATORE
76	87000531	STAFFA FISSAGGIO TASSELLO
77	87000525	BLOCCHETTO SCORRIMENTO TASTATORE
78	87000525	TASTATORE VOLANTINO COMPLETO
79	87000530	CARTER
80	87020040	FLANGIA CONVOGL.
81	87000311	SUPPORTO MICRO



UTILIZZO CONVOGLIATORE CON SISTEMA DI SICUREZZA "SAFE" (Opzionale)

USE OF THE CONVEYOR WITH THE "SAFE" SAFETY SYSTEM (Optional)

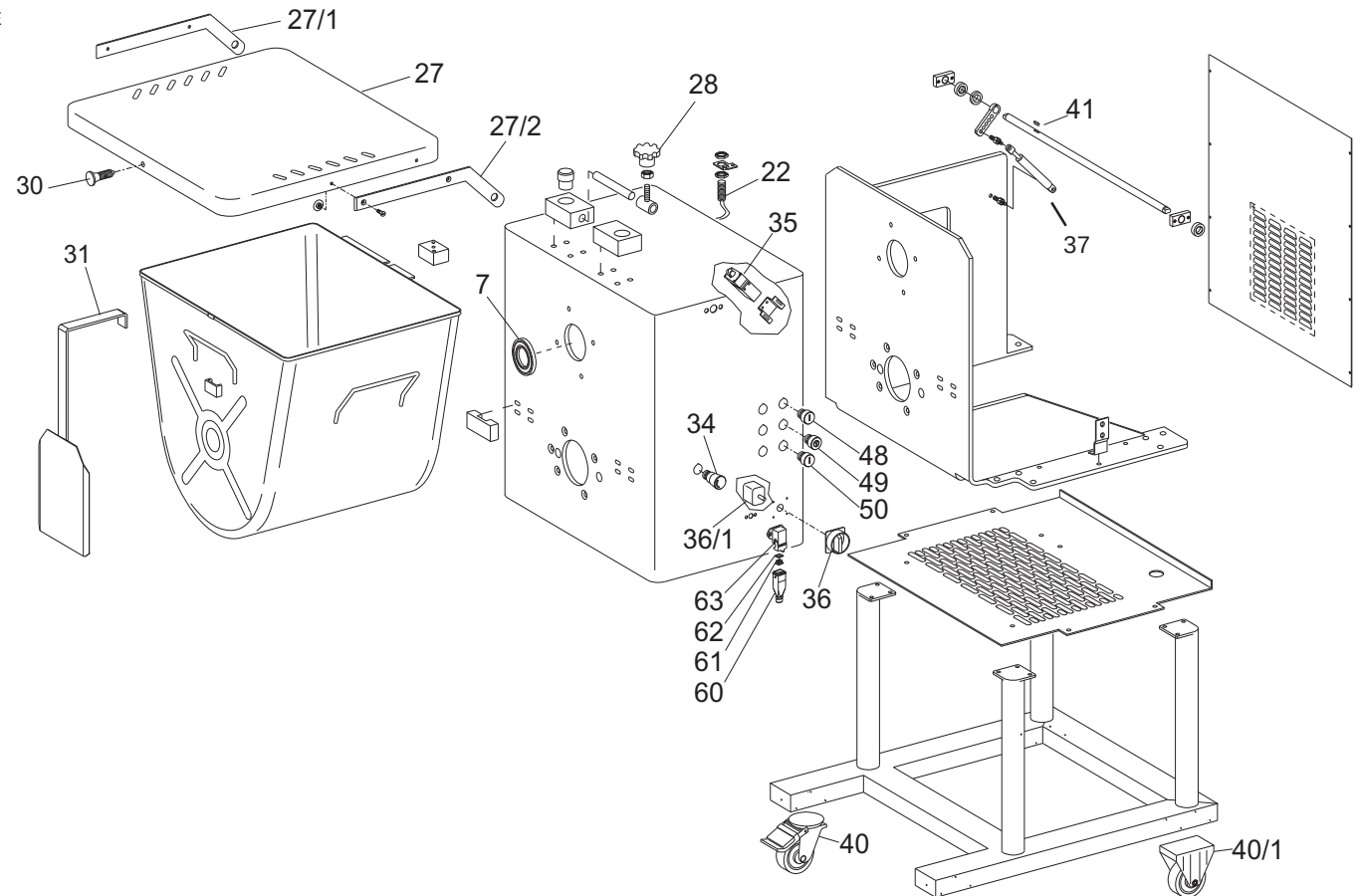
UTILISATION CONVOYEUR A SYSTÈME DE SECURITE "SAFE" (option)

VERWENDUNGDES FÖRDERERS MIT SICHERHEITSSYSTEM "SAFE" (Optional)

USO DEL TRANSPORTADOR CON SISTEMA SEGURIDAD "SAFE" (Opcional)

Tritacarne / Mincers / Hachoir / Fleischwolf / Picadoras de carne C/E 702

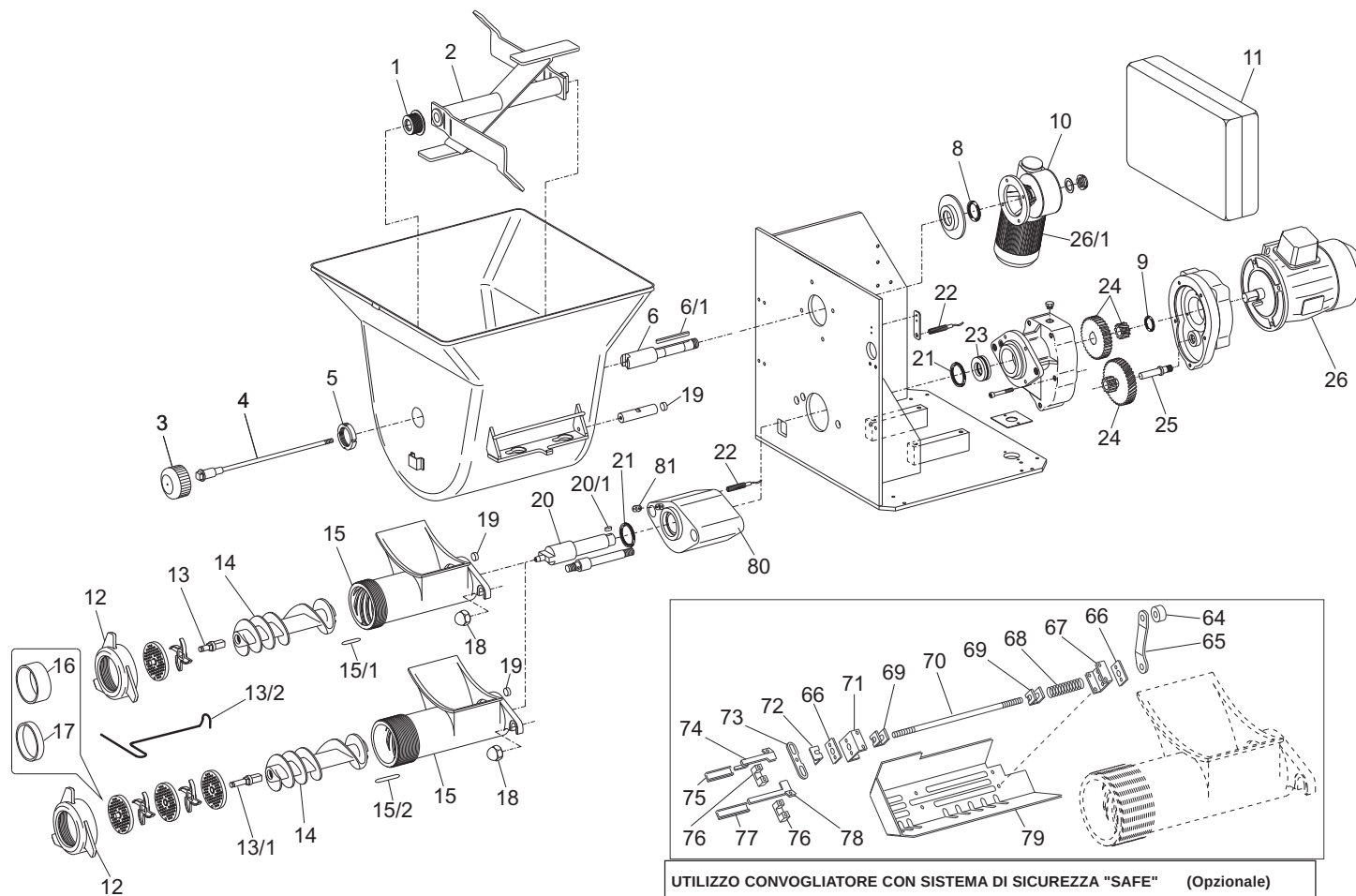
RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
27	87020050	COPERCHIO VASCA
27/1	87010052	ASTA INOX SX VASCA
27/2	87010051	ASTA INOX DX VASCA
28	23005531	MANOPOLA BLOCCAGGIO VASCA
30	23000600	PISTONCINO A MOLLA
31	87000008	PARASPRUZZI
34	20803380	PULSANTE DI STOP A FUNGO
35	20800820	INTERRUTTORE FINECORSA
36	2080120E	COMPLETAMENTO INTERRUTTORE/SEZIONATORE
36/1	20801290	INTERRUTTORE/SEZIONATORE
37	20602750	MOLLA A GAS
40	22207001	RUOTA GIREVOLE CON FRENO
40/1	22207000	RUOTA FISSA
41	20500152	LINGUETTA 5X5X25
48	81580012	PULSANTE INSERZIONE COMPLETO
49	20803384	PULSANTE DI STOP COMPLETO
50	81580013	PULSANTE AZIONE MANTENUTA COMPLETO
60	21006730	CONNETTORE LATO PEDALIERA
61	21006733	FRUTTO MASCHIO
62	21006731	CONNETTORE CUSTODIA LATO FISSO
63	21006732	FRUTTO FEMMINA



**Tritacarne / Mincers / Hachoir / Fleischwolf / Picadoras de carne C/E 700S**

RIF. CODICE DESCRIZIONE

1	23003120	BOCCOLA ANTERIORE VASCA
2	87020015	MESCOLATORE CARNE
3	87000032	TAPPO ALL. VASCA
4	22564838	PERNO MESCOLATORE
5	22564833	GHIERA ALL. BOCCOLA VASCA
6	22565017	ALBERO INOX RIDUTTORE
6/1	20500217	LINGUETTA INCASTRO C40 8X7X100
7	23006100	GUARNIZIONE CARTER VASCA
8	20715472	PARAOLIO 54X72X10
9	20712843	PARAOLIO 28X43X10
10	21590102	RIDUTTORE GRANDEZZA 70
11	21016001	QUADRO ELETTRICO C/E 700
12	86600120	VOLANTINO 32 INOX TRIANG. C660
13	8200F321	PERNO ELICA 32 ENTER FILETT.
13/1	8200F325	PERNO ELICA 32 UNGER 5 FILETT.
13/2	80190025	GANCIO ESTRAZIONE ELICA
14	77000F31	ELICA 32-700 INOX FILETT.
15	87000085	CONVOGLIATORE 32/700 INOX
15	87000087	CONVOGLIATORE 32/700 UNG.5 INOX
16	22523206	ANELLA UNGER 32 - LARGA
17	22523205	ANELLA UNGER 32 - STRETTA
18	87000180	DADO DI FISSAGGIO CONVOGLIATORE
19	20960031	MAGNETE PLASTOFERRITE
20	22565020	ALBERO ELICA
21	20715065	PARAOLIO 50X65X8 DOPPIO
22	20963002	SENSORE MAGNETICO
23	20705127	CUSCINETTO REGGISPINTA
24	85242465	SERIE INGRANAGGI C/142-660+BOCCOLA
25	20513738	PERNO PORTAINGRANAGGIO C/142-660
26	8700M040	MOTORE TRITACARNE
26/1	2157LC72	MOTORE MESCOLATORE
64	87000528	ATTACCO MAGNETE
65	87000529	LAMIERINO ATTACCO MAGNETE
66	87000521	GUIDA ALBERO BILANCERE
67	87000517	SUPPORTO POSTERIORE
68	87000522	MOLLA STECCA TASTATRICE
69	87000523	BLOCCAGGIO MOLLA
70	87000527	ALBERO BILANCERE
71	87000516	SUPPORTO ANTERIORE
72	87000518	ATTACCO BILANCERE
73	87000519	BILANCERE
74	87000520	TASTATORE PIASTRA COMPLETO
75	87000526	BLOCCHETTO SCORRIMENTO TASTATORE
76	87000531	STAFFA FISSAGGIO TASSELLO
77	87000525	BLOCCHETTO SCORRIMENTO TASTATORE
78	87000525	TASTATORE VOLANTINO COMPLETO
79	87000530	CARTER
80	87000040	FLANGIA CONVOGL.
81	87000311	SUPPORTO MICRO



UTILIZZO CONVOGLIATORE CON SISTEMA DI SICUREZZA "SAFE" (Opzionale)

USE OF THE CONVEYOR WITH THE "SAFE" SAFETY SYSTEM (Optional)

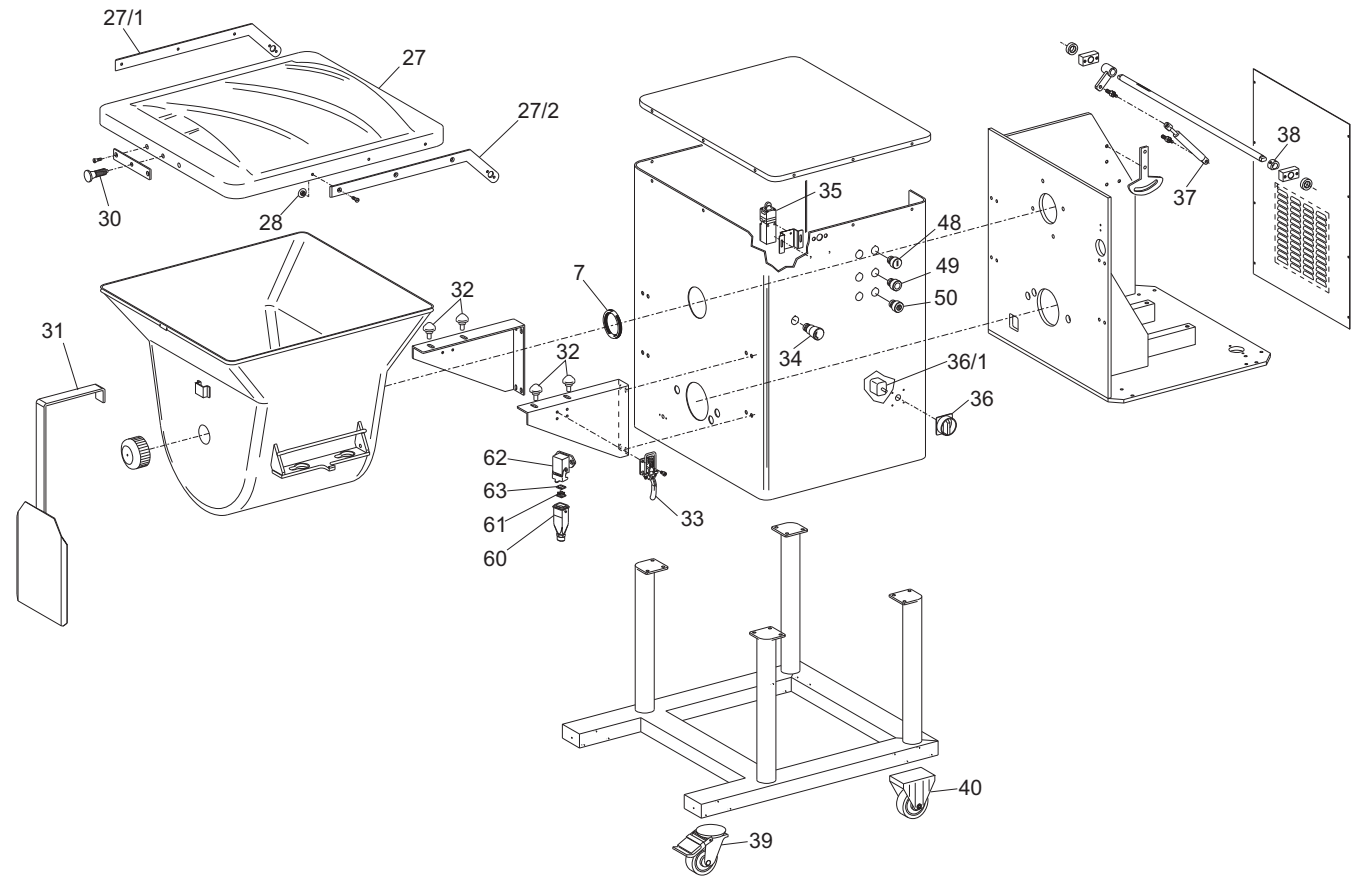
UTILISATION CONVOYEUR A SYSTÈME DE SECURITE "SAFE" (option)

VERWENDUNGDES FÖRDERERS MIT SICHERHEITSSYSTEM "SAFE" (Optional)

USO DEL TRANSPORTADOR CON SISTEMA SEGURIDAD "SAFE" (Opcional)

Tritacarne / Mincers / Hachoir / Fleischwolf / Picadoras de carne C/E 700S

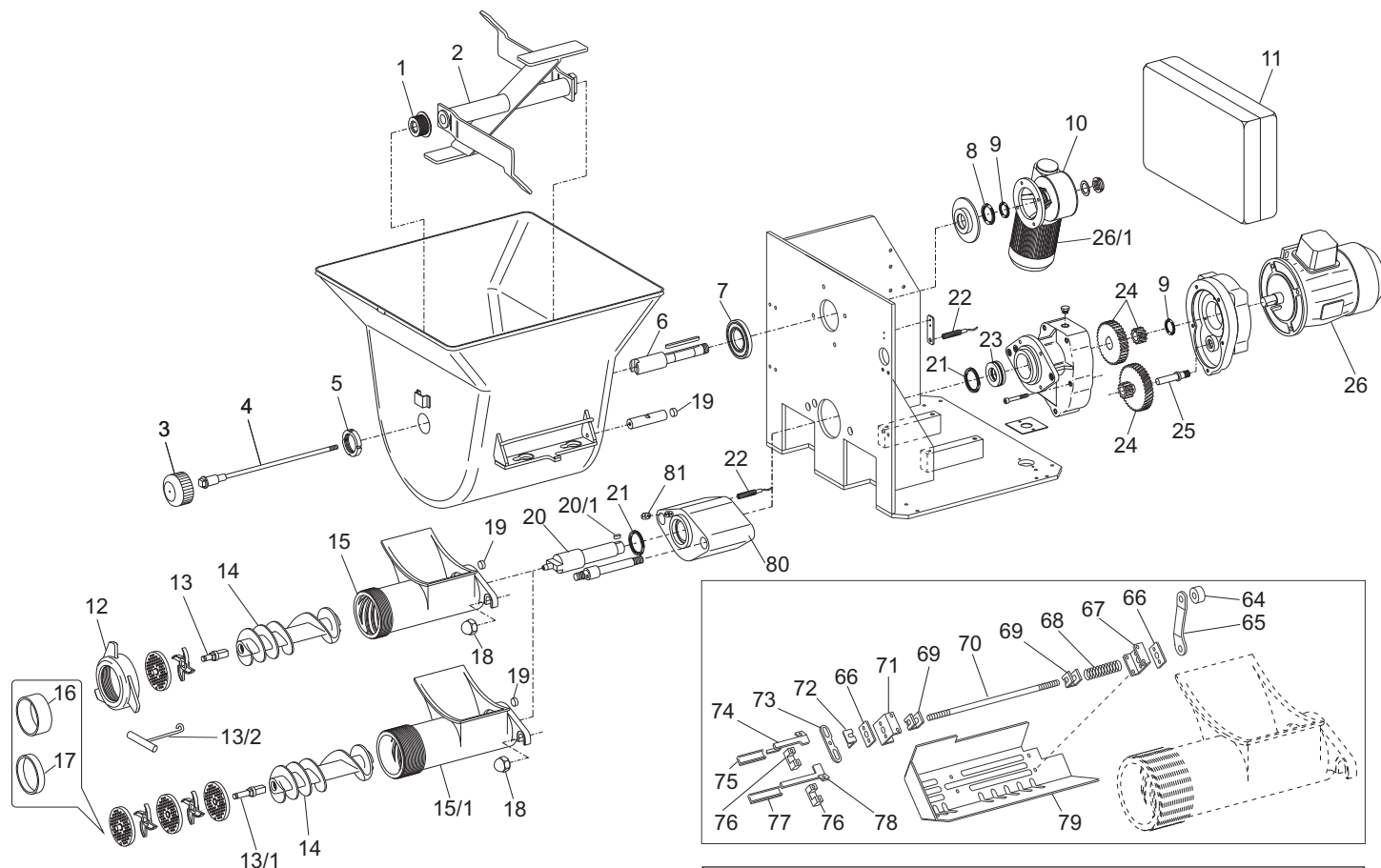
RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
27	23001530	COPERCHIO VASCA METACRILATO TRASPARENTE
27/1	87000166	ASTA INOX SX SUPERIORE COPERCHIO C/700 MOD.99
27/2	87000165	ASTA INOX DX SUPERIORE COPERCHIO C/700 MOD.99
28	22564831	DADO INOX FISSAGGIO COPERCHIO
30	23000600	PISTONCINO A MOLLA
31	87000008	PARASPRUZZO INOX USCITA CARNE
32	22564840	PERNO INOX FISSAGGIO VASCA
33	22564741	CHIUSURA A LEVA INOX
34	20801255	INTERRUTTORE STOP A FUNGO
35	20800820	INTERRUTTORE FINE CORSA
36	2080120E	MOSTRINA SEZIONATORE GENERALE
36/1	20801290	INTERRUTTORE SEZIONATORE PRINCIPALE
37	20602750	MOLLA A GAS
38	22564834	CAMMA ALL. MICRO C/700
39	22207001	RUOTA INOX C/700 GIREVOLE C/FRN
40	22207000	RUOTA INOX C/700 FISSA S/FRN
48	81580012	PULSANTE INSERZIONE COMPLETO
49	20803384	PULSANTE ARRESTO COMPLETO
50	81580013	PULSANTE AZIONE MANTENUTA COMPLETO
60	21006730	CONNETTORE
61	21006733	FRUTTO MASCHIO
62	21006731	CONNETTORE CUSTODIA LATO FISSO
63	21006732	FRUTTO FEMMINA



**Tritacarne / Mincers / Hachoir / Fleischwolf / Picadoras de carne C/E 700R**

RIF. CODICE DESCRIZIONE

1	23003120	BOCCOLA ANTERIORE VASCA
2	87000015	MESCOLATORE CARNE
3	87000032	TAPPO ALL. VASCA
4	22564838	PERNO MESCOLATORE
5	22564833	GHIERA ALL. BOCCOLA VASCA
6	22565017	ALBERO INOX RIDUTTORE
7	23006100	GUARNIZIONE CARTER VASCA
8	20715472	PARAOLIO 54X72X10
9	20712843	PARAOLIO 28X43X10
10	21590102	RIDUTTORE GRANDEZZA 70
11	21015075	QUADRO ELETTRICO C/E 700
12	86600120	VOLANTINO 32 INOX TRIANG. C660
13	8200F321	PERNO ELICA 32 INOX ENT. PALL
13/1	8200F325	PERNO ELICA 32 INOX U5 LUCID.
13/2	80190025	GANCIO ESTRAZIONE ELICA
14	77000F31	ELICA 32-700 INOX FILETT.
15	87000085	CONVOGLIATORE 32/700 INOX
15	87000037	CONVOGLIATORE 32/700 UNG.5 INOX
16	22523206	ANELLA UNGER 32 - LARGA
17	22523205	ANELLA UNGER 32 - STRETTA
18	87000180	DADO DI FISSAGGIO CONVOGLIATORE
19	20960031	MAGNETE PLASTOFERRITE
20	22565020	ALBERO ELICA
21	20715065	PARAOLIO 50X65X8 DOPPIO
22	20963002	SENSORE MAGNETICO
23	20705127	CUSCINETTO REGGISPINTA
24	85042465	SERIE INGRANAGGI C/142-660+BOCCOLA
25	20513738	PERNO PORTAINGRANAGGIO C/142-660
26	8700M040	MOTORE TRITACARNE HP7
26/1	2157LC72	MOTORE MESCOLATORE
64	87000528	ATTACCO MAGNETE
65	87000529	LAMIERINO ATTACCO MAGNETE
66	87000521	GUIDA ALBERO BILANCERE
67	87000517	SUPPORTO POSTERIORE
68	87000522	MOLLA STECCA TASTATRICE
69	87000523	BLOCCAGGIO MOLLA
70	87000527	ALBERO BILANCERE
71	87000516	SUPPORTO ANTERIORE
72	87000518	ATTACCO BILANCERE
73	87000519	BILANCERE
74	87000520	TASTATORE PIASTRA COMPLETO
75	87000526	BLOCCHETTO SCORRIMENTO TASTATORE
76	87000531	STAFFA FISSAGGIO TASSELLO
77	87000525	BLOCCHETTO SCORRIMENTO TASTATORE
78	87000525	TASTATORE VOLANTINO COMPLETO
79	87000530	CARTER
80	8700R040	PORTABOCCA C/702
81	87000311	SUPPORTO MICRO



UTILIZZO CONVOGLIATORE CON SISTEMA DI SICUREZZA "SAFE" (Opzionale)

USE OF THE CONVEYOR WITH THE "SAFE" SAFETY SYSTEM (Optional)

UTILISATION CONVOYEUR A SYSTÈME DE SECURITE "SAFE" (option)

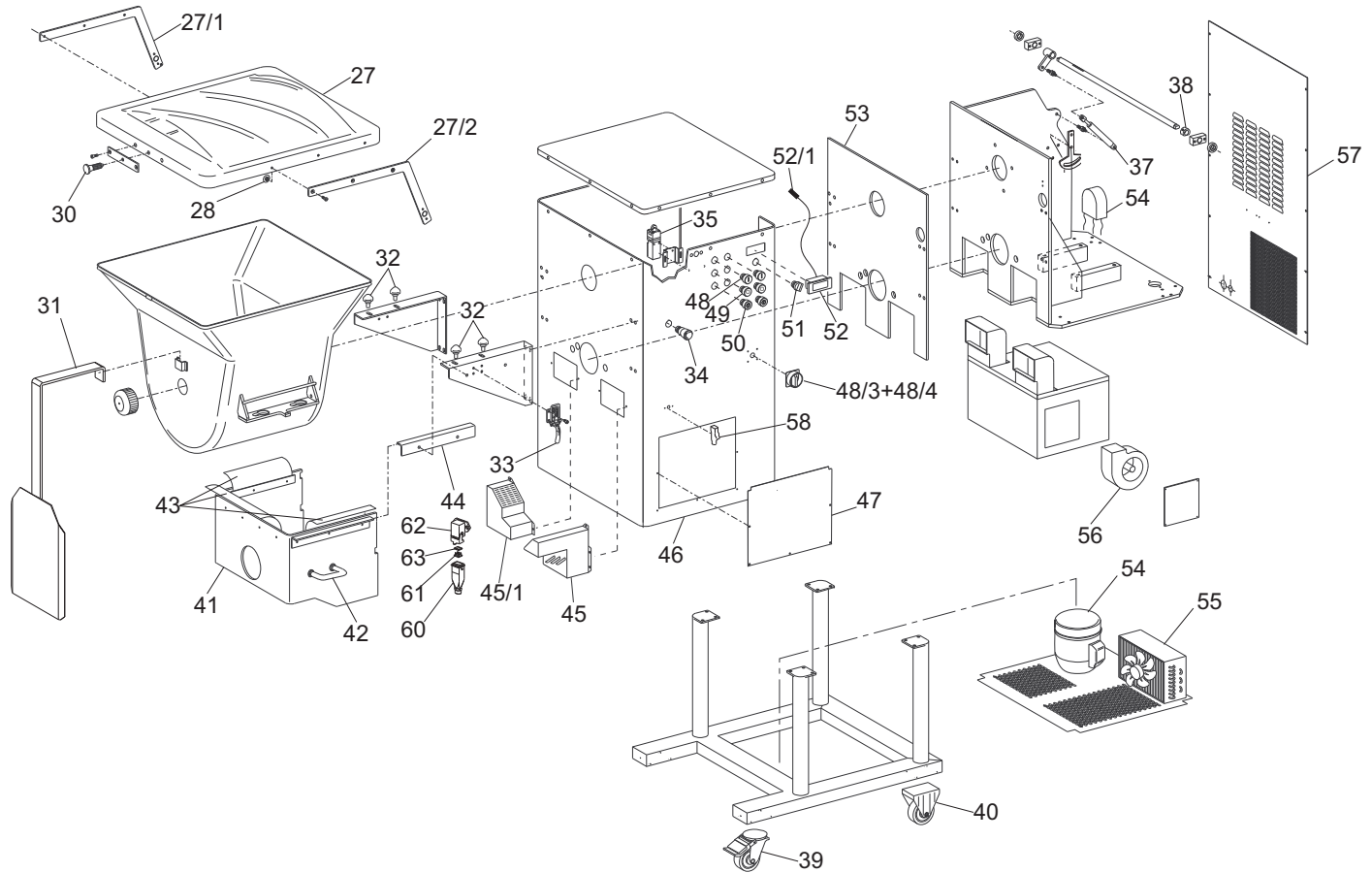
VERWENDUNGDES FÖRDERERS MIT SICHERHEITSSYSTEM "SAFE" (Optional)

USO DEL TRANSPORTADOR CON SISTEMA SEGURIDAD "SAFE" (Opcional)



Tritacarne / Mincers / Hachoir / Fleischwolf / Picadoras de carne C/E 700R

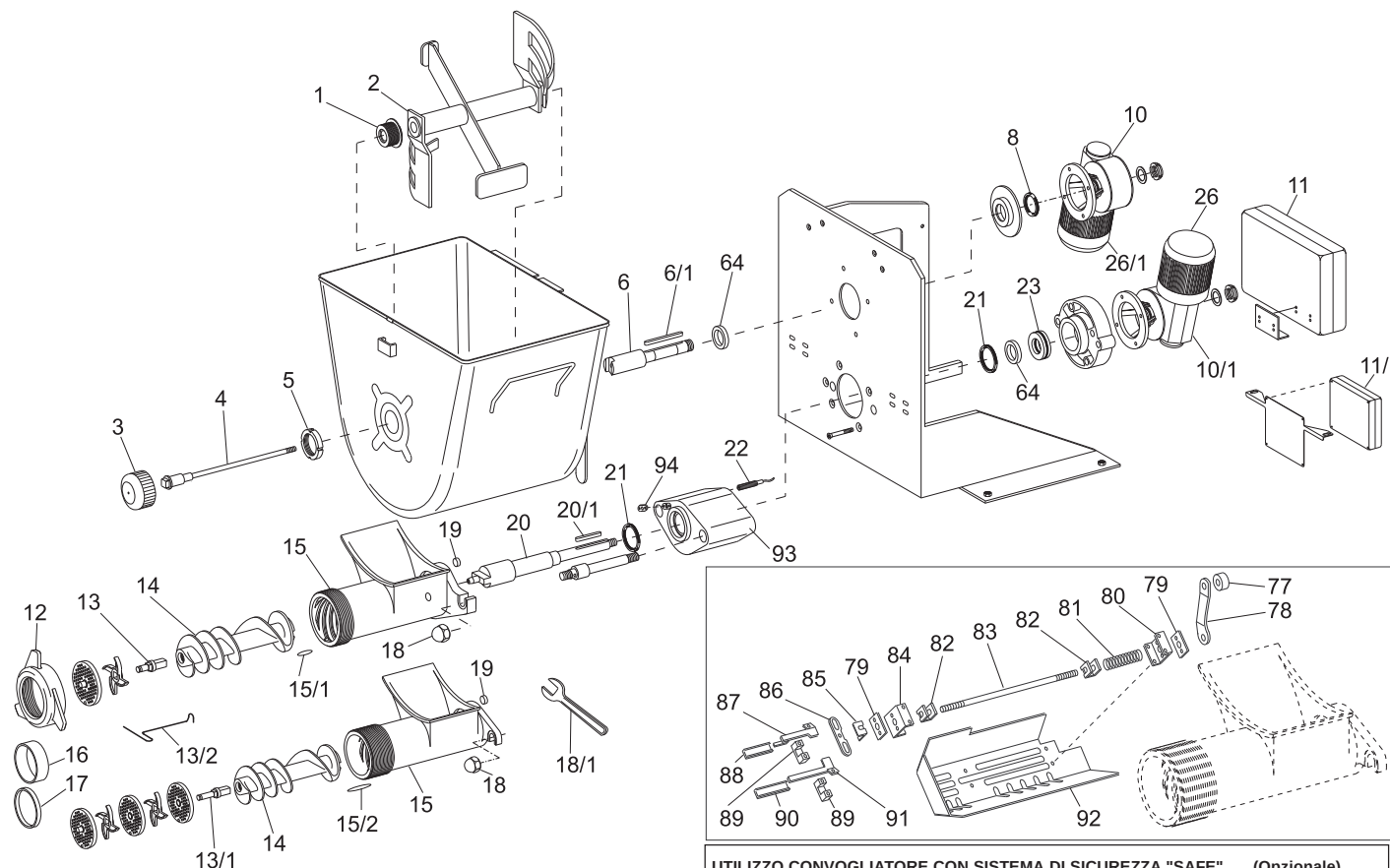
RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
27	23001530	COPERCHIO VASCA METACRILATO TRASPARENTE
27/1	87000166	ASTA INOX SX SUPP. COPER. C/700 MD99
27/2	87000165	ASTA INOX DX SUPP. COPER. C/700 MD99
28	22564831	DADO INOX FISS. COPERCHIO
30	23000600	PISTONCINO A MOLLA
31	87000008	PARASPRUZZO INOX USC. CARNE C/700 MD99
32	22564840	PERNO INOX FISS. VASCA
33	22564741	CHIUSURA LEVA
34	20803380	INTERRUTT. STOP A FUNGO
35	20800820	FINECORSIA COPERCHIO
37	20602750	MOLLA A GAS
39	22207001	RUOTA INOX C/700 GIREVOLE C/FRN
40	22207000	RUOTA INOX C/700 FISSA S/FRN
41	23007208	VETRINA METACRILATO ANTIURTO SP5 C/700R
42	813250100	MANIGLIA "U" X AFFETT. 250/G
43	213060090	LASTRA PVC TRASP. SP.2
45	8700R201-1	DEFLETTORE ASPIRA ARIA
45/1	8700R202-1	DEFLETTORE USCITA ARIA
48	81580012	PULSANTE INSERZIONE I COMPLETO
48/3	20801291	INTERRUTTORE SEZIONATORE GENERALE
48/4	2080120E	MOSTRINA INTERRUTTORE GENERALE
49	20803384	PULSANTE ARRESTO SPORGENTE COMPLETO
50	81580013	PULSANTE AZIONE MANTENUTA T COMPLETA
51	20807030	SELETTORE COMPLETO
51	20803390/1	CONTATTO+PORTACONTATTO PER SELETTORE
52	2080R102	TELETERMOSTATO
52/1	2080R155	SONDA PTC/S 6X40 1,5 MT
53	23003125	LASTRA ISOLANTE SP. 2 C/700R
54	2091R009	COMPR. HP1/2220/240-50R22CC12C/700R
55	2091R029	BATTERIA COND. AD ARIA BR114 C/700R
56	2091R019	VENTIL. CHIOCC. 23050W49 ROT. OR. MOT. DX
60	21006730	CONNETTORE
61	21006733	FRUTTO MASCHIO
62	21006731	CONNETTORE CUSTODIA LATO FISSO
63	21006732	FRUTTO FEMMINA



**Tritacarne / Mincers / Hachoir / Fleischwolf / Picadoras de carne C/E 701R**

RIF. CODICE DESCRIZIONE

1	23003120	BOCCOLA PE ANTERIORE VASCA
2	87010015	MESCOLATORE
3	87000032	TAPPO VASCA
4	22565190	PERNO MESCOLATORE
5	22564833	GHIERA ALL. BOCCOLA VASCA
6	22565018	ALBERO INOX RIDUTTORE PALE
6/1	20500201	LINGUETTA ALBERO MESCOLATORE 8X7X100
7	23006103	GUARNIZIONE CARTER VASCA
8	20715060	PARAOLIO 45X62X10
10	21590112	RIDUTTORE MESCOLATORE
10/1	21590111	RIDUTTORE TRITACARNE
11	21016005	IMPIANTO ELETTRICO C/E701
11/1	21016011	IMPIANTO ELETTRICO C/E701R
12	80320A015	VOLANTINO 32 INOX
13	8200F321	PERNO ELICA FILETT. ENTERPRISE
13/1	8200F325	PERNO ELICA FILETT. UNGER 5
13/2	80190025	GANCIO ESTRAZIONE ELICA
14	76800F31	ELICA 32-680 INOX FILETT.
15	87010085	CONVOGLIATORE 32/701 INOX ENTERPRISE
15	87010087	CONVOGLIATORE 32/701 INOX UNGER 5
15/1	22800100	PERNINO FERMAPIASTRA 32
15/2	80210088	LINGUETTA FERMAPIASTRA 32 UNGER 5
16	22523206	ANELLA UNGER 32 LARGA
17	22523205	ANELLA UNGER 32 STRETTA
18	87010180	DADO FISSAGGIO CONVOGLIATORE
18/1	87010495	CHIAVE DI 19
19	20960050	MAGNETE CODIFICATO
20	22565025	ALBERO ELICA INOX C/701
20/1	20500198	LINGUETTA ALBERO ELICA 8X7X60
21	20713550	PARAOLIO 35X50X10
22	20963005	SENSORE MAGNETICO
23	20705125	CUSCINETTO REGGISPINTA
26	2157L376	MOTORE TRITACARNE 400/3/50
26/1	2157U32V	MOTORE MESCOLATORE 400/3/50
64	8701R220	DISTANZIALE
77	87000528	ATTACCO MAGNETE
78	87000529	LAMIERINO ATTACCO MAGNETE
79	87000521	GUIDA ALBERO BILANCERE
80	87000517	SUPPORTO POSTERIORE
81	87000522	MOLLA STECCA TASTATRICE
82	87000523	BLOCCAGGIO MOLLA
83	87000527	ALBERO BILANCERE
84	87000516	SUPPORTO ANTERIORE
85	87000518	ATTACCO BILANCERE
86	87000519	BILANCERE
87	87000520	TASTATORE PIASTRA COMPLETO
88	87000526	BLOCCHETTO SCORRIMENTO TASTATORE
89	87000531	STAFFA FISSAGGIO TASSELLO
90	87000525	BLOCCHETTO SCORRIMENTO TASTATORE
91	87000525	TASTATORE VOLANTINO COMPLETO
92	87000530	CARTER
93	87010310	FLANGIA CONVOGL.
94	87010311	SUPPORTO MICRO



UTILIZZO CONVOGLIATORE CON SISTEMA DI SICUREZZA "SAFE" (Opzionale)

USE OF THE CONVEYOR WITH THE "SAFE" SAFETY SYSTEM (Optional)

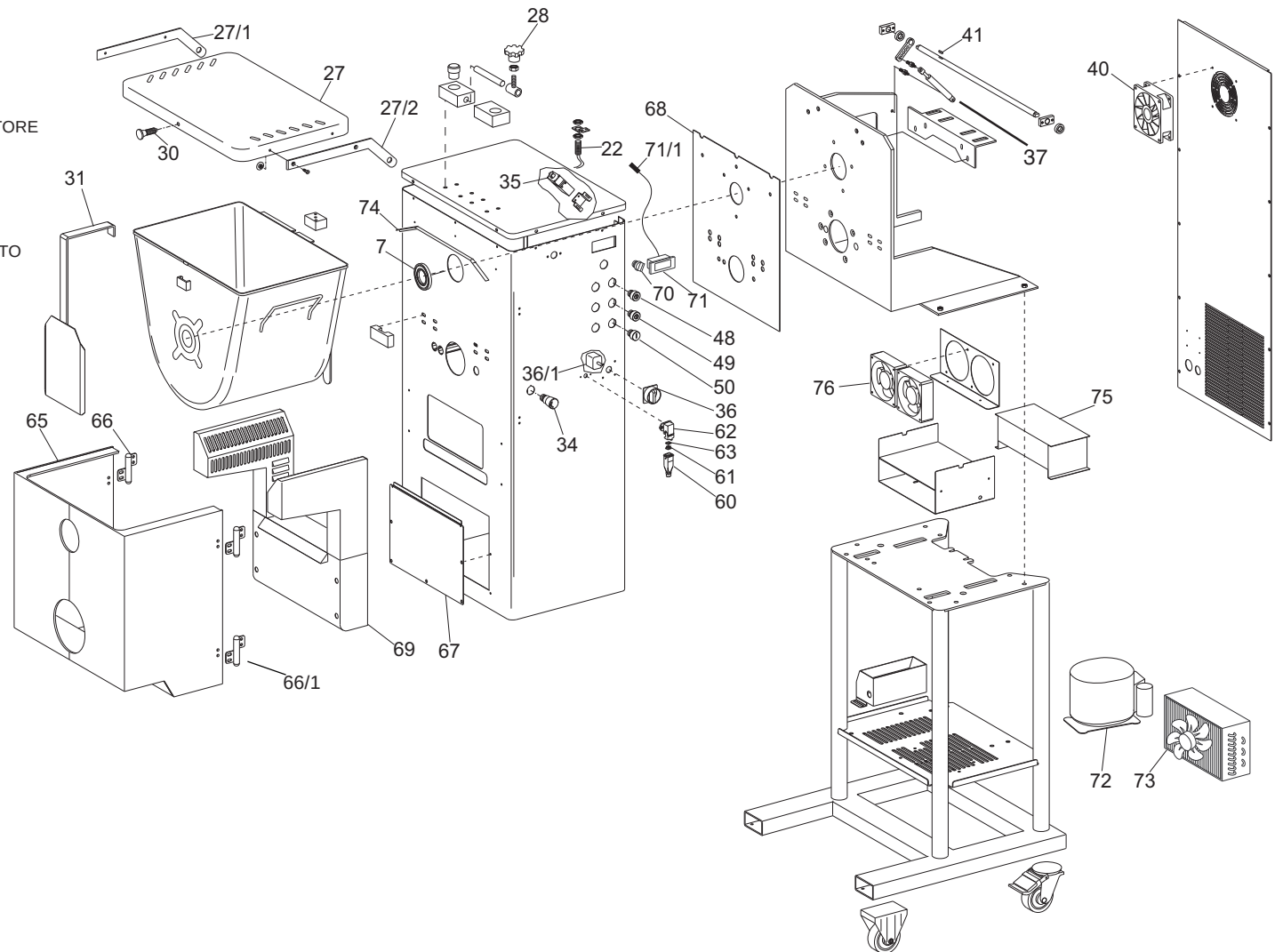
UTILISATION CONVOYEUR A SYSTÈME DE SECURITE "SAFE" (option)

VERWENDUNGDES FÖRDERERS MIT SICHERHEITSSYSTEM "SAFE" (Optional)

USO DEL TRANSPORTADOR CON SISTEMA SEGURIDAD "SAFE" (Opcional)

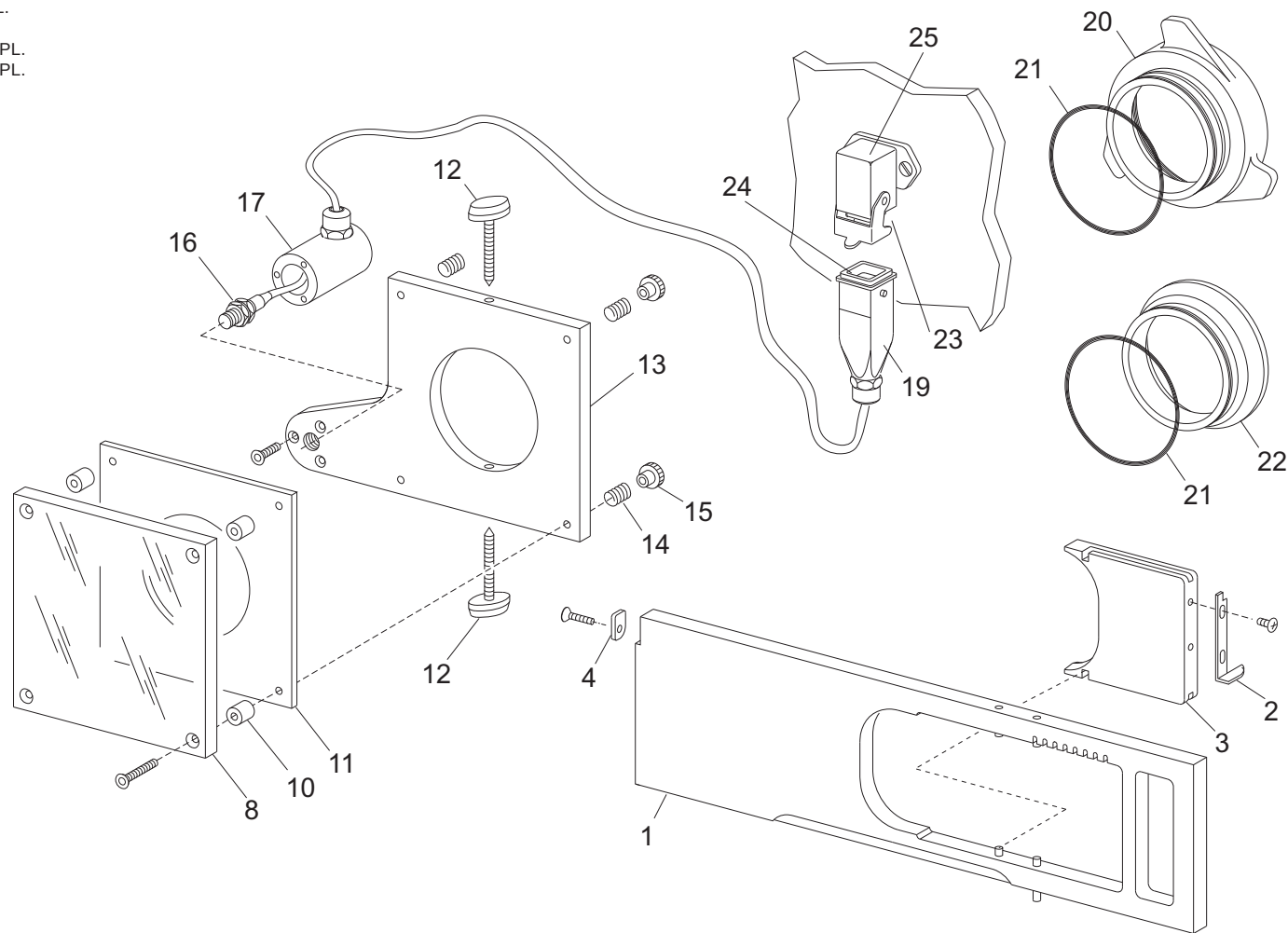
Tritacarne / Mincers / Hachoir / Fleischwolf / Picadoras de carne C/E 701R

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
27	87020050	COPERCHIO VASCA
27/1	87010052	ASTA INOX SX VASCA
27/2	87010051	ASTA INOX DX VASCA
28	23005531	MANOPOLA BLOCCAGGIO VASCA
30	23000600	PISTONCINO A MOLLA
31	87000008	PARASPRUZZI
34	20803380	PULSANTE DI STOP A FUNGO
35	20800820	INTERRUTTORE FINECORSA
36	2080120E	COMPLETAMENTO INTERRUTT./SEZIONATORE
36/1	20801290	INTERRUTTORE/SEZIONATORE
37	20602750	MOLLA A GAS
40	2091R115	VENTILATORE
41	20500152	LINGUETTA 5X5X25
48	81580012	PULSANTE INSERZIONE COMPLETO
49	20803384	PULSANTE DI STOP COMPLETO
50	81580013	PULSANTE AZIONE MANTENUTA COMPLETO
60	21006730	CONNETTORE LATO PEDALIERA
61	21006733	FRUTTO MASCHIO
62	21006731	CONNETTORE CUSTODIA LATO FISSO
63	21006732	FRUTTO FEMMINA
65	23007212	VETRINA
66	86920257	CERNIERA SX
66/1	86920259	CERNIERA DX
67	8701R200	PANNELLO
68	23003126	LASTRA ISOLANTE
69	8701R201	DEFLETTORE USCITA
70	20807030	SELETTORE COMPLETO
71	2080R102	TELETERMOSTATO
71/1	2080R155	SONDA PTC/S 6X40 1,5 MT
72	2091R011	COMPRESSORE
73	2091R033	BATTERIA CONDENSATRICE
74	8701R174	SUPPORTO GUARNIZIONE
75	2091R038	BATTERIA EVAPORATRICE
76	2091R120	VENTOLE



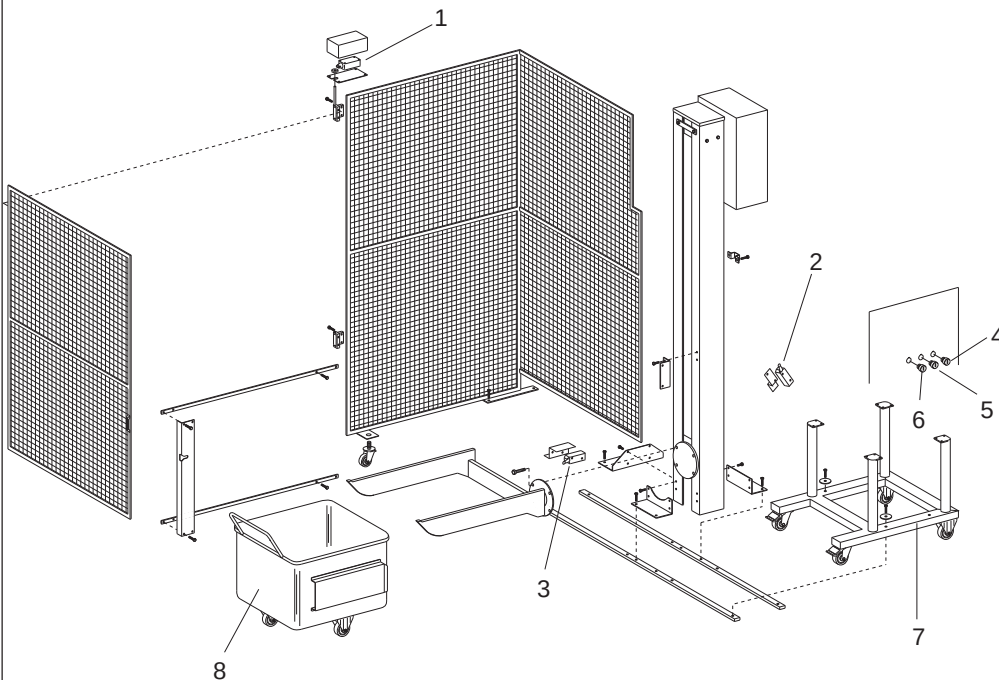
Hamburgatrice / Hamburger machine / Hamburger machine (optional C/E701)

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
1	8660H014	PIASTRA FISSA FORMATRICE HAMB. SP.14 COMPL.
1	8660H017	PIASTRA FISSA FORMATRICE HAMB. SP.17 COMPL.
2	8022H031	LEVETTA REGOLAZIONE HAMBURGER
3	8660H024	PIASTRA MOBILE FORMATRICE HAMB. SP.14 COMPL.
3	8660H027	PIASTRA MOBILE FORMATRICE HAMB. SP.17 COMPL.
4	8660H046	PIASTRINO FINECORSIA HAMB. MAN. MOD. 99
8	8660H007	PIASTRA PLEXIGLAS HAMBURGATRICE
8/1	23001080	POMELLO B25/5G
10	8660H048	DISTANZIALE FILETTATO INOX
11	8660H006	PIASTRA INOX FISSAGGIO HAMB.
12	8660H040	POMELLO FISSAGGIO ANELLO HAMB.
13	8660H005	PIASTRA INOX FUSA HAMB.
14	20602510	MOLLA COMPR. INOX HAMB.
15	22801800	VITE INOX FE MM 16X5
16	2080R320	SENSORE INDUTTIVO
17	8660H038	PORTASENORE IN ALLUMINIO
19	21006730	CONNETTORE LATO PEDALIERA
20	86700016	VOLANTINO 22 INOX CON COLLARINO
21	20710080	ANELLO OR
22	8660H035	ANELLO INOX ATTACCO HAMB.
23	21006732	FRUTTO FEMMINA ILM CKF 03
24	21006732	FRUTTO MASCHIO ILM CKM 03
25	21006731	CONNETTORE 10A250V CUSTODIA L
	86609000	PEDALIERA C/660-680 COMPLETA

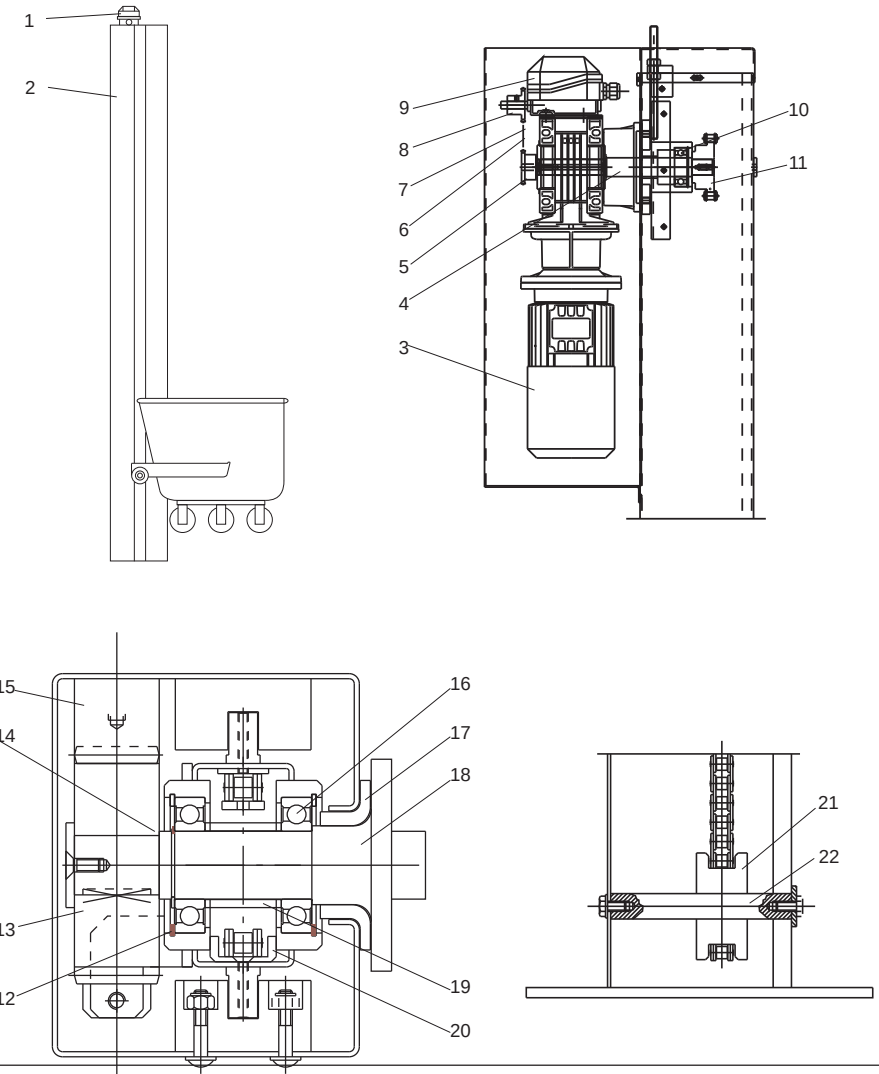


Caricatore vagonetti / Trolley loader / Chargeur wagonnets / Wagenlader / Cargador wagonetas

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
1		MICRO FINECORS A "FR2096-S1003 INOX PIZZATO"
2	20800820	INTERRUTTORE FCNE
3	87000757	FINECORS A LEVA
4	20803385	PULSANTE DI MARCIA
5	87000750	PREDISPOSITORE PER ELEV.
5	20803390/1	ELEMENTO CONTATTO
5	20803391	ELEMENTO CONTATTO N.C.
6	20803385	PULSANTE DI MARCIA
7	22206601	RUOTA NYLON
8	87000710	VAGONETTO PER ELEV.LT.95



RIF.	CODICE	DESCRIZIONE	RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
1		FINECORS A GIRI	12		SEEGER
2	A250.000022	COLONNA	13	EL100-30	RUOTA DENTATA
3		MOTORIZZAZIONE MOTOV.	14		SEEGER
4	EL100-13	ALBERO LENTO	15	EL100-07	CREMAGLIERA
5	EL100-16	PIGNONE TRAINO FINEC.	16		CUSCINETTO
6		CATENA P.3/8"S	17	EL100-23	BOCCOLA DI GUIDA
7		MAGLIA DI GIUNZIONE	18	EL100-28	ALBERO
8	EL100-11	PIGNONE SUL FINEC.	19	EL100-24	DISTANZIALE
9		CONTAGIRI	20	EL100-25	PATTINO
10		CUSCINETTO	21	EL100-18	RUOTA DI RINVIO
11	EL100-14	PIGNONE MOTORE	22	E100-22	PERNO RUOTA DI RINVIO





Via del Vetraio 36 Z.i.Roveri 2 40138 Bologna (Italia) - Tel. +39 051 53.01.74 - Fax + 39 051 53.53.27
<http://www.laminerva.it> - e-mail: laminerva@laminerva.it